

THÈSE
POUR LE
DOCTORAT VÉTÉRINAIRE
(DIPLOME D'ÉTAT)

Soutenue devant la Faculté de Médecine de Paris en 1929

PAR

PIERRE-JEAN-BARTHÉLEMY ROUX

Né le 6 Mars 1893, à Romenay (Saône-et-Loire)

ETUDE
sur le Rôle des Municipalités dans la lutte
contre la cherté de la Viande

JURY :

Président : M. BALTHAZARD, Professeur à la Faculté de Médecine.

Assesseurs	{	MM. G. PETIT	{	Professeurs à l'Ecole Nationale
		PANISSET		Vétérinaire d'Alfort.

RENNES
IMPRIMERIE TYPO-LITHOGRAPHIQUE H. RIOU-REUZÉ
9, Boulevard de Chézy

1929

THÈSE
POUR LE
DOCTORAT VÉTÉRINAIRE
(DIPLOME D'ÉTAT)

Soutenue devant la Faculté de Médecine de Paris en 1929

PAR

PIERRE-JEAN-BARTHÉLEMY ROUX

Né le 6 Mars 1893, à Romenay (Saône-et-Loire)

ETUDE
sur le Rôle des Municipalités dans la lutte
contre la cherté de la Viande

JURY :

Président : M. BALTHAZARD, Professeur à la Faculté de Médecine.

Assesseurs	{	MM. G. PETIT	{	Professeurs à l'Ecole Nationale
		PANISSET		Vétérinaire d'Alfort.

RENNES
IMPRIMERIE TYPO-LITHOGRAPHIQUE H. RIOU-REUZE
9, Boulevard de Chézy

1929

PERSONNEL ENSEIGNANT DE L'ÉCOLE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

Directeurs honoraires : MM. P.-J. CADIOT et H. VALLÉE.

Directeur : M. E. NICOLAS.

Professeurs honoraires : MM. G. BARRIER, Inspecteur général
honoraire des Écoles Vétérinaires,
P.-J. CADIOT, A. RAILLIET, H. VALLÉE.

PROFESSEURS ET CHARGÉS DE COURS

	MM.
Anatomie descriptive des animaux domestiques..	BRESSOU.
Physiologie, thérapeutique générale.....	MAIGNON.
Physique et Chimie médicales, toxicologie, pharmacie	NICOLAS.
Parasitologie et maladies parasitaires, clinique ; Zoologie	HENRY.
Pathologie médicale des équidés et des carnassiers, clinique ; sémiologie et propédeutique, jurisprudence	ROBIN.
Pathologie chirurgicale des équidés et des carnassiers, clinique ; anatomie chirurgicale, médecine opératoire et ferrure.....	COQUOT.
Pathologie bovine, ovine, caprine, porcine et aviaire, clinique ; médecine opératoire, obstétrique	MOUSSU.
Pathologie générale et microbiologie, maladies microbiennes et police sanitaire, clinique ..	PANISSET.
Histologie et embryologie, anatomie pathologique ; autopsies	PETIT.
Zootecnie et Economie rurale	DECHAMBRE
Agronomie, botanique et hygiène ; matière médicale	DECHAMBRE et HENRY.
Industrie & contrôle des produits d'origine animale.	VERGE.

AGRÉGÉS

MM. LESBOUYRIES, VERGE.

CHEFS DE TRAVAUX

MM. DELMER

MM. MONVOISIN

LESBOUYRIES.

MOUSSU (R.).

M. VERGE.



La Faculté de Médecine et l'École Vétérinaire déclarent que les opinions émises dans les dissertations qui leur sont présentées, doivent être considérées comme propres à leurs auteurs et qu'elles n'entendent leur donner ni approbation, ni improbation.

A MES PARENTS

A MA SŒUR

A MA FIANCÉE

A MES AMIS

A notre Président de Thèse :

MONSIEUR LE PROFESSEUR BALTHAZARD

de la Faculté de Médecine de Paris

A MONSIEUR LE PROFESSEUR G. PETIT

de l'Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort
Membre de l'Académie de Médecine.

A MONSIEUR LE PROFESSEUR PANISSET

de l'Ecole Vétérinaire d'Alfort

AVANT-PROPOS

Le présent ouvrage, en raison des limites nécessairement étroites qu'on s'impose d'ordinaire pour une thèse de Doctorat, ne présente qu'un ensemble de faits, résumés à l'extrême. Il est destiné seulement à servir de squelette à un travail de plus grande envergure où la Réglementation du Commerce de la Boucherie de détail sera étudiée de façon beaucoup plus complète et beaucoup plus approfondie quant à ses côtés historique, juridique, économique, théorique et pratique.

On y trouvera notamment la justification des idées exposées ainsi que le détail du fonctionnement des méthodes qui en découlent, méthodes qui, à défaut d'autre avantage, ont tout au moins celui d'avoir résisté à plus de dix ans de pratique et de continuer à fonctionner en assurant aux bouchers un bénéfice qu'ils considèrent comme raisonnable, aux consommateurs des prix dans les limites desquels ils sont certains de n'être pas volés et aux Pouvoirs publics, sinon aux fonctionnaires chargés de les appliquer, la plus parfaite tranquillité.

Je connais maintenant suffisamment ce qui s'est passé depuis dix ans dans la plupart des villes de France pour qu'il me soit permis de penser que ces résultats méritaient d'être signalés.

HISTORIQUE

Lorsqu'on est amené à compulser les documents bibliographiques du très ancien temps jusqu'à nos jours pour y rechercher ce qui a trait à la Réglementation de la vente des denrées de première nécessité et notamment de la viande, on est frappé par deux ordres de faits :

1° Par l'abondance de la récolte en textes légaux, études, anecdotes, etc., se rapportant à la vente du pain et autres produits de première nécessité, mais surtout à la viande.

2° Par le fait que, depuis la plus haute antiquité jusqu'à nos jours et dans tous les pays, on n'a fait que répéter les mêmes paroles, publier les mêmes réglementations, présenter les mêmes arguments, créer et entretenir les mêmes organismes de lutte.

L'abondance des documents historiques montre bien à quel point cette question a tourmenté les gouvernants de toutes les époques et constitue la meilleure preuve que la bonne solution n'a jamais été trouvée.

Pour celui qui connaît un peu le monde de la Boucherie et sa psychologie bien spéciale, il est remarquable de constater combien la mentalité et la façon d'agir du boucher ont peu varié à travers les âges ; on le reconnaît partout, dans tous les vieux textes, tel qu'il est encore aujourd'hui, avec ses mêmes qualités, ses mêmes défauts, ses mêmes manières.

Il en est de même d'ailleurs de l'opinion publique et de l'attitude des Pouvoirs administratifs à son égard, qu'il s'agisse d'enrichissement rapide, d'impôts contestés, de réglementation des tueries, de prescriptions sanitaires ou de la cherté de la viande.

Lorsque, par mes fonctions de Régisseur des Boucheries municipales aussi bien que par celles de Directeur des Abattoirs

de Rennes, je me vis plongé dans cette atmosphère de lutte contre les bouchers que toutes les villes de France ont connue, je m'intéressais déjà à l'historique de la question et je voyais avec curiosité se dérouler quotidiennement à mes yeux les événements dont j'avais lu la relation quelques jours avant dans un ouvrage se rapportant au XIII^e ou au XIV^e siècle.

Aussi, chaque fois qu'un édile, un homme politique, un fonctionnaire, un journaliste, un boucher émettait une idée, proposait une réforme, avançait un argument ou une critique, j'étais tenté de lui répondre : n'allez pas plus loin, vous n'avez rien inventé, je vais vous lire dans tel texte de telle époque les mêmes paroles que celles que vous prononcez et même vous dire ce qu'il en advint par la suite.

Les choses se répètent ici à un tel point que des discours, des articles entiers de journaux, des textes réglementaires complets, se trouvent être, à des siècles de distance, entièrement superposables quant au fond et quant à la forme.

Pendant les heures nombreuses et, je n'hésite pas à le reconnaître, agréables que j'ai passées dans diverses bibliothèques publiques en compagnie des vieux textes, il m'a été facile de faire une abondante moisson de documents relatifs au commerce de la Boucherie à travers les âges, tant au point de vue privé qu'en ce qui concerne ses relations avec les Pouvoirs publics, moisson dont j'aurai à tirer parti quelque jour, mais dont le simple exposé suffirait à faire éclater le cadre que je me suis imposé pour le présent travail.

A Rennes, dès le début des hostilités, la Préfecture fixe des prix limites, après avoir fait fermer pendant plusieurs jours et par mesure de police une boucherie située en plein centre de la ville qui vendait la viande à des prix excessifs.

Le 12 novembre 1915 paraît un Arrêté municipal taxant la viande de boucherie et de charcuterie.

Des agents vérifient les pesées et les prix ; la taxe n'étant que très mal observée, on dresse de nombreux procès-verbaux donnant lieu à des amendes et même à des condamnations à la prison. Les bouchers protestent énergiquement ; la taxe est de moins en moins appliquée.

Le 28 décembre 1916 on crée une Boucherie municipale suivie d'une deuxième le 13 décembre 1918. En même temps, au printemps 1919, le Maire exige une application plus stricte de la

taxe. Les deux vérificateurs des viandes, accompagnés d'un agent de police, relèvent de nombreuses infractions d'où il résulte pour les bouchers de nouvelles amendes et de nouveaux jours de prison.

A la suite d'une réunion des bouchers, une démarche est tentée auprès du Maire pour lui exposer l'impossibilité de se conformer à la taxe ; mais à la suite de paroles discourtoises d'un délégué, le Maire refuse de les entendre.

C'est alors qu'éclate la grève des bouchers le 21 avril 1919.

La ville, grâce à la Boucherie municipale, à l'achat de viandes congelées et à une boucherie restée ouverte malgré la grève, assure le ravitaillement de la population.

La grève prend fin le 12 mai 1919 à la suite de nombreuses défections parmi les bouchers.

L'application de la taxe étant reconnue comme inopérante, la surveillance se relâche et la Boucherie municipale continue seule à fonctionner.

Le 7 avril 1927, après entente avec la Préfecture d'Ille-et-Vilaine et les Bouchers, paraît l'Arrêté du Maire actuellement en vigueur.

LES OBJECTIFS A ATTEINDRE

Avant de partir en guerre contre la cherté de la viande, il conviendrait tout d'abord de s'assurer de la légitimité de la lutte qu'on va entreprendre et de savoir si vraiment la viande est vendue *trop cher*.

Le problème comporte en réalité deux faces très différentes :

Que la viande soit plus chère qu'avant la guerre, rien de plus normal si la différence des prix n'a pour origine que le juste fonctionnement des lois économiques qui pèsent sur toutes les marchandises en général et si des spéculations ou manœuvres malhonnêtes ne viennent en fausser le marché ; il serait même peut-être désastreux pour notre agriculture qu'il en fût autrement.

Des mesures d'ordre national, où le rôle des Municipalités apparaît bien borné, seraient probablement capables de faire baisser le prix de la viande à la production : mesures douanières, généralisation de l'emploi de la viande congelée, augmentation et amélioration de notre cheptel, meilleure utilisation de notre cheptel colonial, etc.

Cette face du problème ne nous intéresse pas.

Mais si nous sommes prêts à subir les cours à la production, imposés par les circonstances, il n'en est pas de même des cours à la consommation où les lois économiques normales s'effacent trop souvent devant l'arbitraire du boucher, arbitraire du reste fortement encouragé et soutenu, il faut bien le reconnaître, par l'ignorance, les préjugés, la complicité même de la masse des consommateurs.

Le prélèvement arbitraire opéré par les bouchers sur leurs clients a toujours été tellement exagéré que dans tous les pays et dans tous les temps les Pouvoirs publics, sous la pression de l'opinion, s'en sont émus et ont cherché les moyens d'y remédier.

Le conflit s'est montré particulièrement aigu pendant et après la guerre pour des raisons très diverses : Départ des commerçants pour les armées et suppression partielle de la concurrence, affolement des cours, facultés laissées à la spéculation, absence de tout contrôle sérieux, etc...

Aussi un large champ d'activité s'ouvrait aux communes qui, forçant un peu les textes légaux, se plaçant même parfois très nettement hors la loi, s'armèrent pour le plus grand bien du public contre la malhonnêteté scandaleuse et sans cesse grandissante du commerce des denrées de première nécessité.

La bataille fut très dure partout. En maints endroits, les municipalités s'avouèrent vaincues. Beaucoup parmi les plus compétents déclarèrent impossible, sinon nuisible, la lutte contre la hausse injustifiée des prix et demandèrent qu'on s'en remit simplement à la libre concurrence.

Plusieurs grandes villes en France cependant tinrent bon, et en août 1928 à Reims, en un Congrès qui réunissait un grand nombre de Directeurs d'Abattoirs et de Praticiens de l'Inspection des viandes, en présence de Monsieur le Sénateur Beaumont, vétérinaire chargé par le Gouvernement d'étudier un projet de loi sur ces questions, on put se mettre d'accord sur la possibilité et même sur la nécessité d'organiser partout une réglementation de la vente de la viande au détail basée sur la marque des qualités.

La lutte selon nous comporte deux objectifs :

- 1° Faire l'éducation du consommateur.
- 2° Contrebalancer l'arbitraire du boucher.

L'Éducation du Consommateur

C'est un facteur essentiel. L'ignorance de l'acheteur est ici plus que partout ailleurs la principale force du vendeur.

Tous les jours, des ménagères de toutes conditions achètent très cher une marchandise, pourtant de consommation courante, dont elles ignorent à peu près tout.

En chacune d'elles, le boucher est amené à voir une victime possible, et combien facile !

La plupart en arrivant à l'étal sont contraintes de s'en remettre au bon plaisir du boucher. Leur principal souci, dans l'espoir d'être mieux servies, est de gagner les bonnes grâces de leur fournisseur, même s'il faut pour cela critiquer avec lui les Services exigeants, autoritaires, incompétents et intolérables qui se mêlent de ce qui ne les regarde pas sous prétexte de contrôler, soi-disant dans l'intérêt du public, les prix de la viande et sa qualité.

Il a beau jeu le boucher auquel une cliente, consciente du reste de sa propre faiblesse et prête à s'humilier s'il le faut, demande une livre de beefteack, un petit rôti de bœuf, et surtout plus tendre que la dernière fois, un ragoût de mouton, une livre environ pour une blanquette de veau, etc...

La cliente ignore presque toujours ce qu'elle emporte, comment pourrait-elle en discuter le prix ?

Demandez aux gens ce que c'est qu'un ris de veau : quel qu'un d'instruit vous répondra que c'est la thyroïde, d'autres vous le situeront aussi bien au voisinage de l'intestin !

Pourra-t-elle discuter de la qualité de la marchandise la ménagère qui, voyant un animal entier suspendu chez le boucher, ne peut pas dire s'il s'agit d'un taureau ou d'une génisse, si le mouton qui est accroché devant elle n'est pas une chèvre !

Et pourtant, si vous voulez vous substituer à elle, inscrire par le moyen d'une simple estampille le nom de l'espèce et sa qualité, si vous voulez obliger le boucher à ne lui vendre les morceaux de viande que sous la dénomination qui leur est propre et à un prix calculé d'avance pour son bien, alors, non seulement elle affectera de n'en tenir aucun compte, mais elle dira que vous vous mêlez de ce qui ne vous regarde pas, qu'elle a confiance en son boucher et qu'elle est bien libre de payer sa viande le prix qu'il lui plaît.

Depuis plusieurs années, je suis chargé d'enseigner aux Elèves de l'Ecole nationale d'Agriculture pour jeunes filles de Coëtlogon-Rennes et de l'Ecole ménagère qui y est annexée, ce qu'elles doivent connaître du commerce de la viande.

On trouvera ci-dessous le programme résumé de cet enseignement.

Grâce à quelques cours théoriques, à des visites aussi nombreuses que possible aux Abattoirs, aux Halles et dans les principales boucheries de la ville, en faisant exécuter devant

elles la coupe de détail des différentes espèces d'animaux de boucherie sur des sujets saisis comme impropres à la consommation et en leur faisant ensuite reconstituer l'animal après en avoir mélangé les morceaux, en réalisant devant elles les principales opérations de désossage, de parage, de présentation commerciale de certains morceaux, on arrive parfaitement à donner à ces futures professeurs ou simples ménagères une arme qu'il leur suffira de montrer à leur boucher pour être aussitôt des mieux servies.

*Programme de l'enseignement concernant la viande de boucherie
professé à l'Ecole nationale d'Agriculture pour jeunes filles
de Coëtlogon-Rennes*

LA VIANDE DE BOUCHERIE

I. — La viande de boucherie :

Définitions — Généralités.

Constitution : chair, os, tendons, etc.; rendements en viande désossée; pertes à la cuisson.

Origine : Les différentes espèces d'animaux de boucherie : bœuf, cheval, etc...

Préparation et présentation commerciale.

II. — Les Abats :

Définitions — Enumération.

Valeur alimentaire et valeur marchande.

Destination habituelle.

Préparation et présentation commerciale.

III. — Les caractères objectifs des viandes : leur nature, leurs variations, leur interprétation.

Couleur.

Odeur.

Consistance.

Texture.

Saveur.

Tendreté.

Succulence.

Viande chaude ou pantelaute. Rigidité cadavérique ou raffermissement.

Viande rassise et maturation de la viande.

IV. — Les facteurs de la qualité. — Les catégories.

V. — Caractères distinctifs des espèces et des sexes (viande et abats). — Leur importance pratique.

VI. — Conservation, transport et manipulation domestiques des viandes fraîches.

Lutte contre les agents atmosphériques (chaleur, humidité, etc.).

Les souillures dangereuses et les mouches.

VII. — Le dépistage des fraudes commerciales courantes.

Principales altérations des viandes faciles à déceler :

Leur interprétation. Conduite à tenir.

1° Les viandes infectieuses : caractères généraux.

2° Les viandes parasitées : parasites courants et faciles à reconnaître (ténias, etc.).

3° Les viandes fiévreuses, saigneuses, fatiguées, dégénérées.

4° Les viandes insuffisantes : maigreur, extrême jeunesse, etc...

5° Les animaux accidentés : les abatages in extremis à la ferme, au poulailler, etc...

6° Les viandes répugnantes : couleur, odeur, souillures, etc...

7° Les viandes corrompues : faisandage et putréfaction. Les mouches à viande.

VIII. — Les procédés d'assainissement des viandes : leur valeur respective (cuisson, salaison, etc.).

IX. — Les intoxications alimentaires : mesures d'urgence.

X. — Charcuterie et salaisons. Graisses alimentaires.

XI. — Volailles et gibier.

XII. — Poissons, crustacés et mollusques.

B. — ENSEIGNEMENT PRATIQUE

I. — *Visite aux Abattoirs* : par section (durée : deux heures).

a) Préparation des viandes : les élèves assisteront guidées par tous commentaires utiles à l'abatage, à la saignée et à l'éviscération totale d'un animal, ce qui leur permettra de se rendre compte mieux que de toute autre manière de la nature, de l'aspect et de la situation des différents organes dont la plupart constituent ce qu'on appelle les abats. Elles apprécieront en même temps les caractères objectifs des viandes chaudes ou pantelantes.

b) Différenciation des espèces et des sexes :

Bœuf — Vache — Taureau.

Cheval — Jument.

Mouton — Brebis — Bélier.

Chèvre — Bouc.

Porc — Truie — Verrat.

Le veau de boucherie.

c) Reconnaissance et différenciation des abats suivant les espèces : leur utilisation.

d) Appréciation des qualités.

e) Examen de viandes altérées : on montrera aux élèves avec toutes explications utiles les viandes et abats saisis au cours de la journée et de la veille.

II. — *Visite aux Halles Sainte-Anne* : Viandes foraines (vente en gros) : Par section le vendredi matin à 7 heures (Durée : une heure).

a) Différenciation des espèces et des sexes.

b) Appréciation des qualités.

c) Examen des viandes altérées.

III. — *Coupe commerciale* du bœuf (Durée 4 heures, en 2 fois).

— du veau (Durée une heure).

— du mouton (Durée une heure).

— du porc (Durée une heure).

- IV. — Visite des principales boucheries de la ville : reconnaissance des morceaux de détail, leur utilisation courante.
- V. — Visite d'une grande charcuterie : préparations diverses.
- VI. — Visite d'une usine de conserves et de préparations industrielles à base de viande (bœuf en boîtes, pâtés, jambons, saucissons, tripes, plats cuisinés, etc.). Frigorifique. — Par section (durée : deux heures).
- VII. — Visite à la Poissonnerie : Par section, le vendredi matin à 7 heures (Durée : une heure). Reconnaissance des espèces et appréciation des poissons, crustacés, mollusques, etc.).

Quand chaque cliente, arrivant à l'étal, montrera qu'elle sait reconnaître qu'elle a affaire à du taureau, du bœuf ou de la vache, de telle ou telle qualité, quand elle saura demander pour ses beefsteack une livre dans le tendre de tranche ou dans le faux-filet, une aiguillette pour rôtir, un kilog. de macreuse pour un bœuf mode et qu'elle ne se laissera pas peser un morceau pour un autre, le règne du boucher sera bien près d'être terminé, toutes les réglementations deviendront des plus faciles.

Je n'ai pas l'intention ici d'envisager en détail ce côté du problème; qu'il me soit cependant permis de dire à quel point il serait facile pour les grandes villes d'instituer dans les Lycées, les Ecoles normales de jeunes filles, etc., un enseignement analogue à celui qui est actuellement professé aux jeunes filles de Coëtlogon et de compléter les réglementations en usage par quelques conférences et démonstrations pratiques destinées à toutes les ménagères de la ville soucieuses du bien-être de ceux dont elles ont la charge et de l'intérêt bien compris de leur foyer.

La lutte contre l'arbitraire du boucher

Il n'y a pas de sot métier dit-on, mais si beaucoup d'entre eux, tout en assurant à ceux qui les exercent une vie matérielle plus ou moins large, leur procurent ainsi qu'à la société des avantages intellectuels et moraux appréciables, on a reproché au Commerce de n'avoir qu'un seul but : gagner le plus d'argent possible.

Comme le commerçant a la latitude de fixer lui-même sa rémunération qui consiste en un prélèvement opéré sur ses clients et qu'il n'est tenu de justifier devant personne, toute son activité, toute « son adresse commerciale », tendront à ce que ce prélèvement soit aussi grand que possible, ne lui reconnaissant comme limite que le risque de nuire à son commerce.

Le boucher est un commerçant. C'est même un commerçant qui a l'immense avantage d'opérer sur une marchandise qui se prête particulièrement bien à toutes les tromperies et de pouvoir s'abriter mieux que tout autre derrière l'ignorance et la passivité de son client.

Il en a si largement profité, que la nécessité d'y mettre un terme s'est fait sentir à tous et que les Pouvoirs publics, partout en France, sont entrés en lutte avec lui.

De l'expérience d'une ville où la paix est à peu près faite maintenant, il est permis de conclure que cette lutte doit présenter deux phases très distinctes :

Première phase : Déterminer les prix normaux.

Deuxième phase : Imposer ces prix et en assurer la continuité.

Première phase : DÉTERMINATION DES PRIX NORMAUX

I. — Le Prix Normal

Avant d'aborder une question aussi épineuse que celle de dire à quel prix doit être vendu un morceau de viande pour que le boucher en tire un bénéfice raisonnable et que le consommateur ne soit pas lésé, il convient d'établir une distinction très nette entre le commerçant qui court la campagne, les foires et les marchés pour trouver un bœuf, le faire abattre et préparer en vue de la boucherie — en un mot le chevillard — et le boucher de détail qui rentre en son magasin quatre quartiers de viande nette pour les couper et les débiter.

Ces deux commerçants peuvent être une seule et même personne, c'est le cas le plus fréquent dans les villes de moyenne

importance ; ce n'est jamais le cas à Paris par exemple où un boucher détaillant peut très bien ne pas plus savoir tuer un bœuf et le préparer qu'un quincailler ne saura fabriquer les cadenas qu'il vend.

Il y a donc à considérer deux périodes bien distinctes dans le commerce de la viande : celle qui va de l'achat sur pied à l'obtention de la viande nette, et celle qui part de la viande nette pour aboutir à la vente au détail.

Cette distinction est essentielle et la réglementation doit être double : La première devra tenir compte du prix d'achat sur pied, des frais de transport et d'abatage, du rendement en viande nette, de la valeur des abats et des fluctuations des cours du cuir ; cette réglementation est en dehors du rayon d'action des municipalités.

La deuxième ne peut être que du ressort municipal et a trait à la fidélité de la vente au détail ; elle prend pour base le prix de revient de la viande nette telle qu'elle rentre dans la boucherie du détaillant.

Si le boucher est lui-même son propre chevillard, il encaissera en plus le bénéfice correspondant à cette profession, mais les deux métiers sont aussi différents que l'industrie qui fabrique un objet diffère du magasin de commerce qui le vend, bien que, là aussi, on puisse concevoir que les deux affaires soient dans la même main. Cette distinction est si nette qu'à Paris, par exemple, il existe un continuel conflit entre les chevillards et les détaillants, les premiers accusant les autres d'être les seuls à faire la hausse en s'enrichissant dans l'espace de quelques années, ce qui est du reste parfaitement exact.

Il s'agit donc de savoir :

1° Si la viande nette revient trop cher par rapport au prix du bétail sur pied.

2° Si la vente au détail est convenablement et honnêtement pratiquée. C'est le seul point dont nous nous occuperons ici.

Quand les quatre quartiers de viande nette arrivent à l'étal, le boucher se trouve en présence d'un problème qui n'a son pareil dans aucun autre commerce, problème qui n'a d'ailleurs jamais reçu qu'une solution purement empirique et souvent assez peu satisfaisante.

L'animal de boucherie réduit à l'état de viande nette (1) se présente comme un agrégat de morceaux d'aspect, de poids et de valeur marchande très différents. Le boucher se trouve dans la situation d'un quincaillier, par exemple, qui recevrait une caisse dont il ne connaîtrait que le *prix d'achat global* mais qui contiendrait une cinquantaine d'espèces d'objets aussi différents que des tire-bouchons et des lampes, des chaînes et des fers à repasser. Ce quincaillier serait obligé de se livrer à tout un calcul pour connaître le prix auquel il doit vendre chacun de ces objets pour s'assurer son bénéfice habituel.

Le boucher lui aussi connaît le *prix de revient global* de son bœuf, mais il va y trouver des filets et un collet, des entre-côtes et du gros bout de poitrine. Comment établir un prix de vente pour chacun de ces morceaux sans léser le client et tout en s'assurant un bénéfice raisonnable ?

Examinons la question d'un point de vue purement théorique :

Chacun des morceaux obtenus en détaillant un animal, selon la coupe commerciale propre à la région dans laquelle on opère, entre pour une proportion déterminée dans le poids total de l'animal ; cette proportion est fonction de la constitution anatomique de l'espèce considérée et peut être calculée une fois pour toutes. A cet effet, nous avons profité de nos séances de coupe à l'Ecole de Coëtlogon pour peser les différents morceaux et établir leur proportion par rapport au poids total.

Ce sont les chiffres obtenus qu'on trouvera dans les tableaux ci contre.

(1) C'est-à-dire après qu'il a été abattu, saigné, dépouillé, éviscéré (sauf les deux reins qui restent adhérents à la voûte sous-lombaire) et qu'il a été privé de sa tête et de l'extrémité des membres sectionnés au niveau du carpe en avant et du tarse en arrière.

DÉTAIL D'UN BŒUF BRETON DE PREMIÈRE QUALITÉ pesant 253 kilos (viande nette)

MOYENNE CALCULÉE D'APRÈS DES PESÉES EFFECTUÉES SUR
TROIS BŒUFS DE PREMIÈRE QUALITÉ

<i>Quartier de devant</i>		<i>Poids</i>
	Salière.	2 k 730
	Collet.	16 750
Pis de bœuf	Gros bout de poitrine.....	8 170
	Milieu de poitrine.....	12 080
	Tendrons.	9 600
	Flanchet.	6 750
	Surlonge.	6
	Pièce parée	2 430
	Plat de côtes de la surlonge.....	1 300
	Plat de côtes avec dessus de côtes.....	10 650
	Train de côtes découvert.....	8 680
	Train de côtes couvert.....	12 860
	(Entre-côtes..... 9 k. 870)	
	Hampe.	1 400
	Onglet.	0 550
Epaule	Mollette de devant.....	1 390
	Gîte-gîte ou rondin de devant.....	5 060
	Charollaise.	3 280
	Macreuse.	9 480
	Boîte à moelle.....	7 930
	Jumeaux.	7 120
	Pointe de paleron.....	4 700
<i>Quartier de derrière</i>		
Aloyau	Bavette d'aloyau	6 050
	Rognons.	1 150
	Filet.	5 020
	Faux-Filet (sans os).....	8 450
	Rumsteack.	7 750

Globe	{	Gîte-gîte ou rondin de derrière.....	8	580
		Mollette ou crosse.....	2	150
		Culotte avec os.....	10	950
		Gîte à la noix.....	11	850
		Nourrice.	1	450
		Tranche grasse	8	500
		Tende de tranche.....	16	500
		Aiguillette.	2	610
		Queue.	0	950
		Os de rumsteack.....	4	080
		Os de faux-filet.....	2	550
		Fémur.	4	180
Graisse.	9	830		
		Perte à la pesée.....	1	290
Total.....			253	kilos

DÉTAIL D'UN BŒUF NANTAIS DE DEUXIÈME QUALITÉ pesant 275 kilos (viande nette)

MOYENNE CALCULÉE D'APRÈS DES PESÉES EFFECTUÉES SUR
TROIS BŒUFS DE DEUXIÈME QUALITÉ

<i>Quartier de devant</i>		<i>Poids</i>	
	Salière.	3 k	180
	Collet.	23	350
Pis de bœuf	{	Flanchet.	6 370
		Tendrons.	8 400
		Milieu de poitrine.....	11 770
		Gros bout de poitrine.....	8 280
		Surlonge.	9 250
	Pièce parée	3	360
	Plat de côtes de la surlonge.....	1	780
	Plat de côtes avec dessus de côtes.....	8	770
	Train de côtes découvert.....	10	750

	Train de côtes convert.....	13	180
	(Entre-côtes..... 10 k. 350)		
	Hampe.	1	220
	Onglet.	0	700
Epaule	Pointe de paleron.....	7	100
	Jumeaux.	8	100
	Boîte à moëlle.	11	150
	Macreuse.	11	400
	Charollaise.	3	450
	Gîte-gîte ou rondin de devant.....	6	850
	Mollette de devant.....	1	950
<i>Quartier de derrière</i>			
Aloyau	Bavette d'aloiau	4	550
	Rognons.	0	880
	Filet.	5	700
	Faux-filet (sans os).....	8	780
	Rumsteack.	8	450
Globe	Aiguillette.	2	620
	Tende de tranche	18	550
	Tranche grasse.	9	900
	Nourrice.	1	750
	Gîte à la noix.....	13	330
	Culotte avec os	11	350
	Gîte-gîte ou rondin de derrière.....	9	600
	Molette ou crosse	2	700
	Queue.	0	900
	Os de rumsteack	4	130
	Os de faux-filet	3	400
	Graisse.	2	100
	Fémur.	5	680
	Perte à la pesée	0	270
Total.....		275	kilos

DÉTAIL D'UNE VACHE NORMANDE DE PREMIÈRE QUALITÉ

pesant 284 kilos (viande nette)

MOYENNE CALCULÉE D'APRÈS DES PESÉES EFFECTUÉES SUR
CINQ VACHES NORMANDES DE PREMIÈRE QUALITÉ

<i>Quartier de devant</i>		<i>Poids</i>
Pis de bœuf	Salière.	1 k 780
	Collet.	17 820
	Flanchet.	8 760
	Tendrons.	9 830
	Milieu de poitrine	13 780
	Gros bout de poitrine	7 620
	Surlonge.	7 520
	Pièce parée.	3 080
	Plat de côtes de la surlonge.	1 380
	Plat de côtes avec dessus de côtes.	10 370
Epaule	Train de côtes découvert.	8 120
	Train de côtes couvert.	13 130
	(Entre-côtes. 10 k. 200)	
	Hampe.	1 580
	Onglet.	0 500
	Mollette de devant	1 370
	Gîte-gîte ou rondin de devant.	4 920
	Charollaise.	4 580
	Macreuse.	11 080
	Boîte à moëlle	9 610
Aloyau	Jumeaux.	8 500
	Pointe de paleron	5 730
	Bavette d'aloyau.	7 800
	Rognons.	1 340
	Filet.	5 350
	Faux-filet (sans os)	9 730
	Rumsteack.	9 600

Quartier de derrière

Globe	{	Aiguillette.	1	850
		Tende de tranche	17	100
		Tranche grasse.	8	970
		Nourrice.	1	850
		Gîte à la noix	11	780
		Culotte avec os	13	100
		Gîte-gîte ou rondin de derrière.	8	910
		Mollette ou crosse	2	390
		Queue.	1	150
		Os de rumsteack	3	830
		Os de faux-filet	2	850
		Fémur.	4	970
		Graisse.	14	230
		Mamelles.	4	530
		Perte à la pesée	1	610
Total.			284	kilos

DÉTAIL D'UNE VACHE NORMANDE DE DEUXIÈME QUALITÉ

pesant 164 kilos (viande nette)

MOYENNE CALCULÉE D'APRÈS DES PESÉES EFFECTUÉES SUR
CINQ VACHES NORMANDES DE DEUXIÈME QUALITÉ

<i>Quartier de devant</i>	<i>Poids</i>
Collet.	12 k 060
Gros bout de poitrine	6 970
Milieu de poitrine	9 620
Plat de côtes	5 960
Basses côtes.	11 020
Train de côtes couvert.	7 630
(Entre-côtes : 5 k. 570)	
Hampe.	1 190
Onglet.	0 490

Epaule	{	Mollette.	0	920
		Gîte de devant	3	340
		Charollaise.	2	510
		Macreuse avec os à moëlle (Humérus)....	9	360
		Paleron.	9	470

Quartier de derrière

		Flanchet.	4	720
		Bavette d'aloiau.	4	330
Globe	{	Mollette ou crosse	1	610
		Gîte de derrière	6	090
		Nourrice.	1	210
		Tranche grasse.	6	800
		Tende de tranche	10	990
		Gîte à la noix	7	880
		Culotte avec os	7	420
		Queue.	0	620
Aloiau	{	Filet.	3	760
		Faux-filet (sans os)	5	680
		Rumsteack.	5	530
		Rognons.	0	840
		Graisse de rognon	2	820
		Os et graisse de rumsteack.....	3	250
		Os de faux-filet	2	880
		Fémur.	3	520
		Mamelle.	2	460
		Perte à la pesée	1	140

Total..... 164 kilos

Ici surgit une objection en apparence très grave :

La proportion établie varie évidemment avec la conformation générale, la finesse, l'état d'embonpoint, etc... de l'animal envisagé. C'est incontestable. Mais dans la pratique, une proportion moyenne nous suffit : c'est même la seule qui puisse nous servir, et les bouchers ne sauraient tabler sur une base plus précise. Livré à lui-même, le boucher ne peut établir le prix de vente de chaque morceau que pour une conformation moyenne et les écarts de conformation en plus ou moins ne sau-

raient le faire varier; ils feront seulement varier en plus ou en moins son bénéfice, le plus d'un jour devant compenser le moins du lendemain.

Il est bien évident, en effet, qu'un boucher n'augmentera pas le prix de vente de son faux-filet le jour où il tombera sur un bœuf à l'aloyau un peu creux pour le diminuer la semaine suivante s'il a la chance de tomber sur un animal mieux fait, à l'aloyau des plus rebondis.

La clientèle n'y comprendrait plus rien et il trouvera toujours beaucoup plus simple de tabler sur une moyenne, moyenne qu'il est toujours possible d'établir pour une région ou même si l'on veut pour une race déterminée.

Il devient alors possible de présenter la totalité du problème sous une forme entièrement algébrique.

Soit P le poids total des quatre quartiers; si on représente chacun des morceaux par son poids respectif A, B, C, etc., nous aurons :

$$P. = A + B + C + \text{etc...}$$

Si le prix de revient du kg. de viande nette est V, le prix de revient total du bœuf sera : P. V. Si on accorde au boucher comme bénéfice brut (frais compris) la faculté de majorer son prix de x % par exemple, le prix de vente total sera :

$$P V + \frac{P V \times x}{100} = P V \frac{(1 + x)}{100}$$

Si d'autre part on désigne par v_1, v_2, v_3 les prix de vente respectifs de chacun des morceaux A, B, C on aura :

$$P V \frac{(1 + x)}{100} = A v_1 + B v_2 + C v_3 + \text{etc...}$$

mais si les poids A, B, C, varient avec chaque animal, les proportions dans lesquelles ces poids se trouvent par rapport au poids total P, ne varient pas et ont été calculées. Désignons ces proportions par m, n, r, etc., nous pouvons écrire :

$$P = Pm + Pn + Pr + \text{etc.}, \text{ d'où :}$$

$$P V \frac{(1 + x)}{100} = Pm v_1 + Pn v_2 + Pr v_3 + \text{etc.}, \text{ ou}$$

$$V \frac{(1 + x)}{100} = m v_1 + n v_2 + r v_3 + \text{etc.}$$

Maintenant, le prix de vente de chacun des morceaux est fonction d'une variable qui est le prix de revient au boucher du kg. de viande nette et d'un facteur qui, très variable avec les régions *est constant* pour un pays donné : c'est l'importance de la demande.

A Rennes par exemple, la poitrine de veau est un morceau des plus demandés pour rôtir, il sera vendu plus cher qu'à Paris où on le situe dans la deuxième catégorie. La demande, conditionnée par les coutumes du pays, ses goûts, son mode de coupe, ses besoins, ses habitudes, fait que dans ce pays, quand le bœuf revient à n francs le kg., par exemple, le filet sera vendu N francs le kg. et le rapport $\frac{N}{n}$ doit être constant, c'est le *coefficient* afférent au filet. Ce rapport doit être constant, car les facteurs qui le conditionnent et que nous venons de citer ne varient pas pour un pays donné, tout au moins en période normale.

Nous verrons par la suite que toute notre Réglementation repose sur la détermination exacte de ce coefficient et que c'est une raison pour laquelle toute réglementation analogue *ne peut être que municipale*.

A Paris même, ce système est impossible à appliquer parce que Paris à ce point de vue n'est pas une ville, mais des villes et que le coefficient applicable dans certains quartiers ne l'est plus dans d'autres.

Il s'en suit que si nous désignons par a, b, c , le coefficient afférent aux morceaux A, B, C, nous avons :

$$\begin{aligned} V_1 &= V \times a, \quad V_2 = V \times b, \quad V_3 = V \times c, \quad \text{d'où} \\ V \frac{(1+x)}{100} &= Vma + Vnb + Vrc + \text{etc.}, \quad \text{ou} \\ \frac{1+x}{100} &= ma + nb + rc + \text{etc...} \end{aligned}$$

Expression qui permet de calculer l'un quelconque des facteurs connaissant les autres et qui fixe notamment le pourcentage x prélevé par les bouchers dans une région déterminée.

Nous sommes ici, dira-t-on, dans la théorie pure, mais je montrerai quelque jour, les curiosités de cette expression trans-

portée dans le domaine de la pratique pour une ville à vente réglementée et pour une ville où le commerce est laissé libre.

A titre d'exemple et d'après nos pesées expérimentales :

Un bœuf de 253 kg. net a des filets de 5 k. 020, soit : 1,98 %.

Un bœuf de 275 kg. net a des filets de 5 k. 700, soit : 2,07 %.

Une vache de 283 kg. net a des filets de 5 k. 350, soit : 1,89 %.
soit une moyenne : 1,982 ou 2 %.

Le coefficient afférent au filet étant pour Rennes de 2,25 il s'en suit que si un bœuf de 260 kg. net revient à 8 fr. le kg. de viande, le prix de vente du filet sera de $8 \times 2,25 = 18$ francs le kilogramme, et le boucher peut s'attendre à tirer de son bœuf, quant au filet :

$$\frac{18 \times 260 \times 2}{100} = 93 \text{ fr. } 60 \text{ ou si on veut } 95 \text{ francs}$$

étant donné l'inévitable petit coup de ponce avec lequel il faut toujours compter dans le beau métier de la boucherie.

Si nous fixons nous-mêmes le bénéfice du boucher, il devient donc *théoriquement* facile de savoir à quel prix chaque morceau de viande doit être vendu, en un mot de connaître *son prix normal*.

Mais dans la pratique, si, comme à Paris, quand le bœuf est vendu 8 francs le kilogramme net sur la cheville de la Villette le boucher vend son filet 40 francs le kilogramme, il est permis de se demander si le coefficient 5 qu'il lui applique est solidement et honnêtement basé, ou s'il n'est pas plutôt exagérément enflé en vue d'un injustifiable bénéfice.

Il en a été de même surtout pendant et après la guerre dans beaucoup de grandes villes de France, et la question s'est posée de savoir par quel moyen, étant donné le prix de revient global de la viande nette, on pourrait déterminer le prix légitime auquel doit être vendu chacun des morceaux.

L'ignorance de ce prix, *propre à chaque ville*, explique la faillite des taxations arbitraires et les conflits si nombreux entre les bouchers et les municipalités.

Le moyen de choix, comme nous allons le voir, c'est la *boucherie municipale*.

LA BOUCHERIE MUNICIPALE

Organisme parfaitement illégal, déclaré tel par plusieurs arrêts fixant la jurisprudence en la matière, et pourtant fonctionnant encore sous une forme ou sous une autre dans plusieurs villes de France (1).

Nous pourrions écrire un volume complet sur cette question ; nous nous bornerons ici à énumérer très brièvement les principes généraux qui doivent présider à la création et au fonctionnement d'une Boucherie municipale tels qu'ils résultent de plusieurs années d'expérience.

CRÉATION ET ORGANISME MATÉRIELLE D'UNE BOUCHERIE MUNICIPALE :

Il faut que la Boucherie municipale soit dès son ouverture et en tous points, entièrement superposable aux boucheries particulières, de façon à avoir les mêmes frais généraux et le même mode de vie, ce qui coupera court à bien des critiques.

On se conformera d'une façon rigoureuse à toutes les exigences de l'hygiène, à toutes les prescriptions réglementaires, et l'étal devra être pourvu de tout l'outillage nécessaire.

Les locaux pourront être choisis dans les bâtiments municipaux (Halles, etc...) mais les bouchers vous reprocheront de ne pas payer de loyer et d'avoir moins de frais généraux qu'eux, de même qu'ils vous reprocheront de ne pas payer de patente ou d'impôts, ce qui est parfaitement inexact.

Dans tous les cas, on aura intérêt à ne pas se placer en vue d'une boucherie particulière, ce qui, tout en facilitant la surveillance dont vous serez l'objet, éloignera de votre magasin pas mal de clients qui n'aiment pas à être vus se servant à la Boucherie municipale.

(1) Je laisserai complètement de côté l'étude de la question du point de vue juridique pourtant extrêmement intéressant et du reste entièrement modifié par un texte récent.

Le personnel variera avec l'importance de l'organisme créé. A Rennes, voici quelle était sa composition pour deux magasins de vente :

Un régisseur responsable : le Directeur de l'Abattoir.

Un comptable : le Préposé surveillant de l'Abattoir.

Deux bouchers étaliers titulaires et un suppléant.

Deux caissières titulaires et une suppléante.

Hommes de peine selon les besoins et voiture pour le transport des viandes, le tout fourni par les Services de Voirie.

FONCTIONNEMENT DE LA BOUCHERIE MUNICIPALE :

I. — *Achat de la viande.* — C'est une chose extrêmement importante et dont dépend la vie même de la Boucherie municipale.

C'est le régisseur lui-même qui doit s'en occuper.

Au point de vue de la qualité, il s'arrêtera à la moyenne première et ne descendra jamais au-dessous de la bonne deuxième. A la Boucherie municipale, pas de viande de luxe, mais évitez d'y faire figurer des animaux de qualité inférieure, dès le lendemain le fait serait signalé dans toute la ville par les journaux ou les potins et on ne manquerait pas d'y trouver l'explication de vos tarifs.

L'achat de la viande constitue la tâche la plus lourde, la plus difficile, la plus ingrate qui soit pour le régisseur qui doit veiller au maintien du niveau de la qualité en même temps qu'il doit chercher à obtenir les prix les plus avantageux.

Deux méthodes d'achat peuvent être envisagées :

1° Achat du bétail sur pied : C'est la plus économique, si on a un marché aux bestiaux à proximité ou si on dispose d'un acheteur sérieux qui puisse procurer régulièrement les animaux dont on a besoin et au meilleur cours.

2° Achats à la viande nette au cours du jour (achat à la cheville). Cette méthode a ses avantages :

a) Elle est très commode et très pratique, surtout si le régisseur est le vétérinaire inspecteur qui passe une partie de son temps à l'abattoir ou aux halles, ce qui lui permet, sans déplacements inutiles, d'être toujours au courant des prix et de profiter des meilleures occasions.

b) On ne court aucun risque, ni celui de se tromper sur la qualité de l'animal qu'on achète, ni surtout celui d'une saisie toujours possible.

c) On n'a pas à s'occuper du transport, de l'abatage, de la nourriture, ni de la préparation des animaux.

d) On peut mieux choisir ce qu'on achète et mieux adapter ses achats aux besoins du jour. (On peut par exemple acheter un nombre inégal de quartiers de devant et de quartiers de derrière, une épaule par ci un globe ou un train de côtes par là, etc...)

e) On n'a pas besoin de s'occuper des abats, des tripes, du sang, du suif, du cuir, etc...

f) La comptabilité est très simplifiée et le contrôle plus facile pour l'Administration.

La méthode a aussi ses inconvénients :

a) Elle est anti-économique, car on assure à l'intermédiaire (le chevillard) des bénéfices parfois singulièrement importants.

b) On ne bénéficie pas toujours de suite de la baisse des cours à la production.

Il y'aurait aussi une autre méthode qui doit toujours être rejetée : c'est celle qui consiste à s'approvisionner par voie de marchés conclus avec tel ou tel fournisseur à un prix donné pour une durée déterminée.

Cette façon de faire a été pratiquée aux débuts de la Boucherie municipale de Rennes. son seul avantage est de décharger d'un gros souci la personne chargée des achats, son rôle n'étant plus qu'un rôle de réception et de contrôle. Mais c'est une méthode manifestement contraire au but poursuivi, c'est-à-dire à la régularisation et au contrôle du marché de la viande au détail puisque sa caractéristique essentielle est de ne plus tenir aucun compte des fluctuations des cours.

II. — *Vente à l'étal.* — Elle est assurée par les bouchers étaliers dont le nombre varie avec l'importance de l'établissement.

A Rennes, nous avons un boucher par magasin de vente et un boucher suppléant qui se trouvait tantôt à un magasin, tantôt à l'autre, suivant les besoins, et qui assurait les remplacements en cas d'absence d'un des titulaires, car à aucun mo-

ment la Boucherie municipale ne doit être fermée quand les boucheries privées restent ouvertes.

Un point très important est de bien choisir les bouchers étaliers *quitte à les payer cher* car le succès de la Boucherie municipale dépend beaucoup de leurs aptitudes professionnelles et de leur plus ou moins grande amabilité envers les clients.

Nos vendeurs avaient l'ordre d'opérer honnêtement, en ce qui concerne la pesée, les tarifs et la nature des morceaux livrés, car MM. les bouchers, nos surveillants attitrés n'auraient jamais admis qu'on fit à la Boucherie municipale ce qu'ils faisaient délibérément chez eux.

C'est vous dire que la Boucherie municipale pour subsister et jouer son rôle devra être absolument irréprochable, car elle sera surveillée de près. Soyez bien assurés que la politique s'en mêlera et que les journaux locaux, adversaires de la municipalité en fonction, vous consacreront dans chaque numéro une colonne au moins (1).

A chaque vente, la caissière fait une fiche numérotée portant la nature, le poids et le prix de la marchandise livrée (V. ci-contre); au-dessous se trouve une fiche identique, portant le même numéro et où les indications de la première sont reproduites par un papier carbone interposé. La fiche du dessous est remise au client avec la marchandise, celle du dessus restant adhérente au carnet.

On aura intérêt, et ce sera un point commun de plus avec les boucheries ordinaires, pour l'écoulement de certains morceaux de vente parfois difficile surtout en été (collet, poitrine, etc...) à s'assurer la clientèle toujours régulière (sinon toujours facile à contenter) des lycées, collèges, pensionnats, bureau de bienfaisance, crèches, etc., qui en général ne demanderont pas mieux.

(1) En ce qui concerne la Boucherie municipale de Rennes, j'en ai réuni une imposante collection. Les attaques et les objections qu'on y trouve n'ont pas varié depuis le 13^e siècle. Il faut y ajouter cependant les injures, insinuations maveillantes et calomnieuses, et tout une série d'articles dont la valeur critique est réduite à zéro en raison de leur plus entière mauvaise foi.

Frais généraux	Janvier 1924	Février 1924
Personnel.	2.580 »	2.570 »
Enregistrement.	340 60	306 15
Papier.	130 »	115 »
Livres à souche	140 »	130 »
Affûtage des outils	27 40	29 60
Patente.	30 »	30 »
Transport de la viande.....	40 50	39 95
Blanchissage.	100 »	100 »
Divers (linge, outils)	50 »	50 »
Total.....	3.438 50	3.370 70

Les résultats : Les avantages assurés par une boucherie municipale sont multiples et importants.

Tout d'abord, elle permet à l'Administration en la personne du régisseur de se rendre un compte exact de l'état du marché de la viande dans la commune et de se tenir au courant de toutes ses fluctuations.

Cette connaissance profite à beaucoup d'autres services publics qui ont fréquemment besoin d'être renseignés : Ministères, préfectures, municipalités, commissions de vie chère, armée, établissements publics (pour les marchés de fournitures), etc...

Etant boucher lui-même, capable d'afficher des résultats aussi favorables que ses *collègues* privés, le régisseur de la Boucherie municipale, par sa seule présence au sein des commissions facilite énormément la tâche de l'Administration. Les bouchers ne peuvent plus objecter leurs grands, leurs principaux arguments : « A chacun son métier. Vous parlez de choses que vous ne connaissez pas. Mettez-vous donc à notre place. Vendez donc vous-mêmes de la viande à ces prix-là. Vous n'avez pas la moindre idée des frais généraux énormes, des aléas, des difficultés sans nombre du commerce de la boucherie, etc., etc... »

Les bouchers perdent d'un seul coup leur unique force : l'ignorance du public et des administrations en la matière.

Mais comment obtenir le principal résultat escompté : la connaissance et la généralisation des prix normaux, ou comme on dit : du juste prix.

Une boucherie municipale bien installée, bien conduite (1), opérant dans un rayon où la viande est vendue trop cher, est assurée au début, de la plus large prospérité. C'est l'âge d'or des Boucheries municipales, c'est l'ère des félicitations pour le Régisseur, c'est la période où le Maire s'élève des bénéfices exagérés qu'il réalise et parle déjà de les consacrer à des œuvres d'utilité sociale (2).

C'est aussi la période de grande fureur parmi les bouchers.

Démonstration est faite d'une manière éclatante et pratique de l'exagération des prix établis par eux jusqu'à ce jour, et, bon gré mal gré, sous la pression de l'opinion, devant les mises en demeure quotidiennes de la clientèle, après des mois de résistance, leurs tarifs vont baisser, vont tendre à se rapprocher de ceux de la Boucherie municipale.

Bientôt certains d'entre eux font connaître au public que leurs tarifs seront désormais ceux de la Boucherie municipale. Mieux, la presse va constater dans de nombreux articles que la Boucherie municipale est devenue désormais parfaitement inutile puisque beaucoup de boucheries de la ville affichent des tarifs inférieurs aux siens.

C'est la victoire. Mais c'est aussi l'arrêt de mort des Boucheries municipales.

A mesure que les tarifs baissent et tendent vers l'uniformisation, la clientèle de la Boucherie municipale s'effrite, son chiffre d'affaires diminue; ses frais généraux restant les mêmes, son bénéfice mensuel devient plus faible, disparaît, fait place à un déficit. Les journaux augmentent de virulence, et à la Mairie on s'inquiète. Pourtant, le résultat escompté est obtenu, la Boucherie municipale a fait connaître le juste prix et a réussi à l'imposer. Aucune réglementation, l'expérience l'a montré, n'était capable d'atteindre ce but.

Mais, chose curieuse et triste, cette victoire, cette évolution

(1) Je donnerai par ailleurs tous les renseignements de détail qui peuvent être utiles, je signalerai toutes les difficultés auxquelles on se heurte, les attaques dont on est l'objet, (elles ne sont pas toutes d'origine extérieure), les précautions à prendre, les déboires auxquels on s'expose etc...

(2) A Rennes ces bénéfices ont contribué à l'édification d'un groupe scolaire dans un faubourg de la Ville.

normale, prévue et désirée est interprétée par certains comme une faillite.

Quand une Boucherie municipale, nous ne saurions trop le répéter, après plusieurs années d'expérience et par la simple exposition au grand jour de ses bilans, a fait connaître le juste prix, celui qui correspond pour le boucher à un bénéfice raisonnable et a réussi à l'imposer dans son rayon d'action, à ce moment là, son rôle est terminé.

C'est le sort normal de tous les régulateurs de revenir à la position de repos quand ils ont joué leur rôle et qu'il n'y a plus rien à régler.

La Boucherie municipale ne peut atteindre son but que par le suicide, car à prix égal, une Boucherie municipale ne peut pas lutter avec le commerce local sans être pécuniairement soutenue par le budget municipal.

Les attaques incessantes dont elle est l'objet de la part des bouchers, des organismes de défense commerciale et des journaux d'opposition, son mode de vente un peu fonctionnarisé qui fait ressembler plus ou moins son étal à un guichet où le client reçoit un accueil peut-être moins trompeur mais jamais aussi empressé, aussi déferent, aussi *commercial* que dans sa boucherie habituelle, cette sorte de fausse honte qu'éprouvent les ménagères à s'approvisionner à la Boucherie municipale, toutes ces raisons font qu'elle se trouve forcément en état d'infériorité manifeste et, je le répète, à prix égal elle ne peut pas lutter.

Mais j'ajoute aussitôt : à prix égal elle *ne doit plus* lutter, car elle n'a plus aucune raison de le faire. Son grand mérite est uniquement de contraindre les bouchers à admettre et à pratiquer effectivement les prix qu'elle a su établir en rapport avec le prix de revient, les frais généraux et un bénéfice suffisant, et non de faire au commerce local une concurrence déloyale parce qu'alimentée par les deniers publics.

Avec la mort de la Boucherie municipale, la véritable période de lutte est terminée, la Réglementation entre dans sa deuxième phase.

DEUXIÈME PHASE : *Comment imposer et maintenir la pratique du juste prix.*

« Morte la bête, mort le venin » vont s'écrier les bouchers avec un soupir de soulagement en voyant revenir leurs anciennes victimés qui les avaient momentanément délaissés pour la Boucherie municipale. Et aussitôt on va assister à une nouvelle ascension des prix qui ne tarderont guère à redevenir ce qu'ils étaient auparavant; bientôt tout serait à recommencer.

Heureusement que, pendant la période prévue comme devant marquer la fin de notre Boucherie municipale, les Services compétents, sans en rien laisser paraître, ont noté avec soin les prix de revient de la viande nette et ont relevé les prix correspondants pratiqués au détail dans les principales boucheries de la ville, prix qui à peu de chose près nous l'avons vu, sont ceux de la Boucherie municipale.

La façon dont ces prix seront relevés, leur rigoureuse exactitude ont une très grande importance. Il est nécessaire qu'ils soient *absolument incontestables* car ils devront dorénavant être opposables aux bouchers en toutes circonstances et ce sont eux qu'il va falloir maintenir indéfiniment en vigueur dans toutes les boucheries de la ville.

L'Arrêté ci-après montre comment, à l'exemple de la ville de Rennes, il est possible d'y arriver.

VILLE DE RENNES

COMMERCE DE LA BOUCHERIE

Vente de la Viande au détail

Nous, MAIRE DE LA VILLE DE RENNES,

Vu : La Loi des 19 et 22 juillet 1791, art. 30 ;
La Loi du 5 avril 1884, art. 97, § 5 ;
La Loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes ;
Les art. 471 § 15, 479 § 6, 480 et 482 du Code pénal,

ARRÊTONS :

ARTICLE PREMIER. — Il est institué une Commission municipale dite « des Mercuriales », qui aura pour mission de constater le prix du kilogramme de bétail sur pied pour chaque espèce d'animaux de boucherie et de fixer, en conséquence, le prix du kilogramme de viande nette.

Cette Commission sera composée ainsi qu'il suit :

- MM. le Maire de Rennes, ou son délégué, Président ;
- le Directeur régional des Services sanitaires ;
- le Vétérinaire-Inspecteur, Directeur de l'Abattoir de Rennes ;
- trois bouchers, dont un forain, désignés par leurs Syndicats professionnels ;
- un charcutier en gros et un charcutier de détail désignés par leurs Syndicats professionnels ;
- un chevillard, désigné par son syndicat ou à défaut par le Maire ;
- un marchand de bestiaux sur pied, de Rennes, désigné par son Syndicat professionnel.

Cette Commission se réunira sur convocation du Maire, quand les variations des cours le rendront nécessaire, et au moins une fois par mois.

En ce qui concerne le veau dont les prix sont des plus variables, une sous-commission municipale se réunira au moins une fois par semaine.

Elle sera composée de :

- MM. le Maire de Rennes ou son délégué ;
- le Vétérinaire-Inspecteur, Directeur de l'Abattoir ;
- un délégué des patrons bouchers de Rennes, membre de la Commission des Mercuriales.

Cette sous-commission rendra compte de ses travaux et exposera ses conclusions à chacune des réunions mensuelles de la Commission municipale des Mercuriales.

ARTICLE 2. — Toutes les viandes destinées à être exposées en vente publique seront marquées par qualité à l'aide d'une estampille spéciale, apposée en même temps que l'estampille

de salubrité par les soins du service d'inspection sanitaire vétérinaire.

On distinguera :

A. — POUR LE BŒUF

1° *Qualité extra* : Bœufs et vaches de 3 à 6 ans, spécialement préparés pour la boucherie, à musculature dense, bien développée et en parfait état d'engraissement (animaux présentant extérieurement une épaisse couche de graisse de couverture et dont les rognons sont complètement cachés dans une abondante masse de graisse interne).

2° *Première qualité* : Bœufs et vaches n'ayant pas dépassé 8 ans, taureaux n'ayant pas plus de 4 dents de remplacement et en parfait état d'engraissement.

3° *Deuxième qualité* : Bœufs, vaches et taureaux quelconques en bon état de viande et d'engraissement (animaux ayant de la graisse de couverture et dont les rognons sont partiellement apparents).

4° *Troisième qualité* : Bœufs, vaches et taureaux quelconques, en général vieux ou usés et insuffisamment préparés pour la boucherie (animaux à musculature plus ou moins atrophiée et ne présentant que peu de graisse interne ou de couverture).

B. — POUR LE VEAU

1° *Première qualité* : Veau blanc et gras.

2° *Deuxième qualité* : Veau ordinaire ; veau moyen pour Rennes.

3° *Troisième qualité* : Veaux moins bien préparés pour la boucherie, maigres, ou trop jeunes ou trop vieux.

C. — POUR LE MOUTON

1° *Qualité extra* : Agneaux en parfait état d'engraissement.

2° *Première qualité* : Moutons d'un an environ, en parfait état d'engraissement et pesant en moyenne 20 kgs. nets.

3° *Deuxième qualité* : Moutons quelconques en bon état.

4° *Troisième qualité* : Moutons quelconques, plutôt maigres ou très gras.

D. — POUR LE PORC

1° *Première qualité*: Porcs convenablement préparés en vue de la consommation.

2° *Deuxième qualité*: Animaux insuffisamment ou mal préparés pour la consommation (porcs mal nourris, trop jeunes ou trop vieux, verrats ou truies ayant été utilisés pour la reproduction.

Les estampilles indiquant la qualité seront apposées :

Sur les faces interne et externe des cuisses, de chaque côté de la région lombaire, de la cage thoracique et sur la face externe des épaules :

Les différentes estampilles seront les suivantes :

Qualité extra.... : E

Première qualité : 1

Deuxième qualité : 2

Troisième qualité : 3

ARTICLE 3. — Les viandes de quelque nature qu'elles soient qui auront été reconnues saines, mais qui, en raison de leur mauvaise qualité, ne pourront être classées comme il a été indiqué dans l'article précédent, ou qui, pour un motif quelconque, se trouveront être dépréciées, ne pourront être vendues que par des bouchers spécialement autorisés ou être utilisées que pour des préparations à base de viande (saucisson, pâtés, conserves en boîtes, etc...).

Ces viandes seront revêtues, dans tous les cas, en plus de l'estampille de salubrité, de la marque (N.C.) (Viande non classée).

La saisie sera prononcée dans tous les cas de cachexie avancée (étisie) ou dans les cas de maigreur associée à un état morbide suffisamment grave de l'animal.

ARTICLE 4. — Les morceaux de viande de boucherie seront classés, comme il est indiqué ci-dessous, en différents groupes affectés chacun d'un coefficient déterminé.

Le prix maximum auquel pourront être vendus par kilogramme les différents morceaux de chaque groupe sera donné par le produit obtenu en multipliant le prix du kilogramme de viande nette, tel qu'il aura été fixé par la Commission des Mercuriales, suivant qualité (extra, 1^{re}, 2^e, 3^e qualité), par le coefficient affecté au dit groupe.

Ces prix maxima seront applicables le lendemain du jour de la publication des prix du kilogramme de viande nette déterminés par la Commission des Mercuriales.

Les groupes et coefficients adoptés sont les suivants :

A. — BŒUF		Coefficient
1 ^{er} groupe	Filet.	2,25
2 ^e groupe	{ Faux-filet.	1,75
	{ Rumsteack.	
	{ Entrecôte sans os.	
3 ^e groupe	{ Tranche grasse	1,50
	{ Tende de tranche.	
	{ Aiguillette.	
	{ Pièce parée ou talon de collier.	
4 ^e groupe	{ Côtes raccourcies (côtes couvertes).	1,375
	{ Hampe.	
	{ Onglet.	
	{ Bavette d'ailoyau.	
	{ Pointe de flanchet.	
5 ^e groupe	{ Gîte à la noix.	1,25
	{ Culotte.	
	{ Macreuse.	
	{ Jumeaux.	
6 ^e groupe	{ Pointe de paleron.	1.
	{ Basses côtes (surlonge et côtes découvertes).	
	{ Plat de côtes.	
	{ Tendrons.	
	{ Milieu de poitrine.	
	{ Flanchet.	
7 ^e groupe	{ Gîte-gîte de devant et de derrière.	0,50
	{ Collet.	
	{ Gros bout de poitrine.	
	{ Charollaise.	
	{ Queue.	
	{ Joue.	
	{ Nourrice.	

B. — VEAU

		Coefficient
1 ^{er} groupe	Escalope sans os, noix de veau.....	1,75
2 ^e groupe	Rouelle avec os.....	1,50
	Côtelettes premières	
	Epaule sans os.....	
	Quasi, cul de veau, os barré.....	
3 ^e groupe	Rognon.	1,25
	Cœur de longe.....	
	Côtes deuxièmes	
	Poitrine.	
4 ^e groupe	Epaule avec os.....	1,125
	Basses côtes (côtelettes découvertes)..	
5 ^e groupe	Collet.	1.
	Milieu de jarret.....	

C. — MOUTON

		Coefficient
1 ^{er} groupe	Gigot raccourci.	1,40
	Filet.	
	Côtes premières	
2 ^e groupe	Gigot entier.	1,20
	Epaule.	
	Selle.	
	Côtes deuxièmes et découvertes.....	
3 ^e groupe	Collet.	1.
	Poitrine.	

D. — PORC

		Coefficient
1 ^{er} groupe	Filet mignon	1,50
2 ^e groupe	Faux-filet.	1,40
3 ^e groupe	Grillades.	1,30
	Côtelettes.	

ARTICLE 5. — Pendant la saison la plus chaude de l'année et pour le bœuf seulement, les coefficients applicables (coefficients d'été) seront les suivants :

1^{er} groupe : 2,50

2^e groupe : 2,

3^e groupe : 1,75

6^e groupe : 0,90

La période pendant laquelle les coefficients d'été seront appliqués sera fixée chaque année par le Maire sur la proposition de la Commission des mercuriales.

ARTICLE 6. — Afin d'éviter toute confusion dans la dénomination des différents morceaux, la Coupe commerciale des viandes de boucherie est déterminée conformément au tableau annexe joint au présent arrêté.

ARTICLE 7. — Les bouchers sont tenus d'afficher d'une façon très apparente le prix de vente des différents morceaux.

Ils devront, d'autre part, indiquer visiblement par des étiquettes la qualité des viandes mises en vente par eux. Ces étiquettes seront apposées ou implantées sur les principales pièces de détail, c'est-à-dire :

Pour le bœuf : globe, aloyau, train de côtes, collet, épaule.

Pour le veau : rouelle, longe, carré de côtes, poitrine, épaule.

Pour le mouton : gigot, filet, carré de côtelettes, poitrine, épaule.

Pour le porc : faux-filet, carré de côtelettes, grillades.

ARTICLE 8. — Il est formellement interdit :

1° De mettre en vente les différents morceaux de viande sous des noms et qualificatifs autres que ceux énumérés et définis par les articles 4 et 6 (tableau annexe).

2° De mettre en vente de la viande provenant d'un animal qui ne sera pas revêtu à la fois de l'estampille de salubrité et de la marque indiquant la qualité, ainsi que d'enlever, de changer, ou d'altérer volontairement les dites marques.

3° D'indiquer par les étiquettes prévues à l'article 7 une qualité supérieure à celle qui a été fixée par le service compétent

et de vendre un morceau de viande à un prix supérieur à celui obtenu par le jeu normal des coefficients ainsi qu'il en résulte de l'article 4.

4° De vendre un morceau de viande à un prix supérieur à celui qui est affiché conformément à l'article 7.

5° De comprendre dans la pesée d'un morceau de viande :

a) d'autres os ou déchets que ceux qu'il comporte normalement (tableau annexe), exception faite des jarrets, crosses et mollettes qui pourront s'adjoindre aux morceaux de bœuf vendus sans os dans une proportion ne dépassant pas le 1/5^e du poids total.

b) le poids du papier ou emballage (décrets du 5 mars 1908, 19 décembre 1910 et 15 avril 1912, pris pour l'application de la Loi du 1^{er} août 1905).

ARTICLE 9. — Toutes infractions aux présentes dispositions seront constatées par des procès-verbaux et poursuivis devant les Tribunaux compétents, conformément à l'article 471 § 15 du Code pénal et à la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes.

ARTICLE 10. — Le Commissaire central de police, le Vétérinaire-Inspecteur de l'Abattoir, leurs agents assermentés et tous agents de la force publique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui entrera en vigueur à partir du 16 avril 1927.

En Mairie, à Rennes, le 7 avril 1927.

Le Maire : C. BAHON.

Vu : Rennes, le 8 avril 1927.

Le Préfet : ANJUBAULT.

TABLEAU ANNEXE PRÉVU PAR L'ARTICLE 5 DE L'ARRÊTÉ DU 7 AVRIL 1927

COUPE COMMERCIALE DES VIANDES DE BOUCHERIE

Chaque morceau sera défini par sa situation, par les groupes musculaires qui le composent et par sa base anatomique osseuse.

Coupe du Bœuf

1. — JOUE ou BAJOUÉ : Région massétérine et temporale ayant pour base osseuse une partie des maxillaires et de la région crânienne.

2. — COLLET ou COLLIER : Région du cou allant de la tête à l'entrée de la poitrine et comportant les sept vertèbres cervicales.

Le collet se divise en trois parties :

- a) *La salière* : région de l'atlas.
- b) *La veine maigre* : partie du collet située au-dessus des vertèbres cervicales et comportant le ligament cervical.
- c) *La veine grasse* : partie du collet située au-dessous des vertèbres cervicales et à la base de laquelle on a effectué la saignée.

3. — HAMPE : Portion musculaire du diaphragme, sauf les piliers.

4. — ONGLET : Piliers du diaphragme.

5. — PIS DE BŒUF : Partie inférieure de la cage thoracique et de la paroi abdominale située au-dessous d'une ligne allant de l'extrémité antérieure du sternum à la région pubienne.

Elle comprend cinq parties qui sont :

- a) *Gros bout de poitrine* : allant de l'extrémité antérieure du sternum à la troisième côte.

- b) *Milieu de poitrine*: allant de la quatrième côte à la huitième côte.
- c) *Tendrons*: comprenant ce qui reste des côtes avec leurs cartilages de prolongement et la partie correspondante de la paroi abdominale.
- d) *Pointe de flanchet*: portion la plus postérieure et la plus épaisse du muscle grand droit de l'abdomen.
- e) *Paillasson ou flanchet*: constituée par ce qui reste de la paroi abdominale inférieure.

6. — **EPAULE**: C'est le membre antérieur complet jusqu'à l'articulation du carpe et comportant le scapulum, l'humérus, le radius et le cubitus.

Elle se divise en sept parties :

- a) *Molette ou crosse de devant*: os du carpe et quart inférieur du radius et du cubitus.
- b) *Gîte-gîte de devant*: région de l'avant-bras s'étendant du quart inférieur du radius et du cubitus à l'articulation huméro-radiale. L'olecrane n'en fait pas partie.
- c) *Charollaise*: région de l'articulation du coude; elle a pour base osseuse l'olecrane et le quart inférieur de l'humérus.
- d) *Jumeaux*: région étroite située en avant de l'épine de l'omoplate, s'étendant du tiers supérieur de l'humérus au tiers supérieur du scapulum et constituée surtout par le muscle sus-épineux. On y rencontre un fragment du bord antérieur de l'omoplate, l'apophyse coracoïde et l'extrémité supéro-antérieure de l'humérus.
- e) *Macreuse*: région située en arrière des jumeaux entre deux lignes passant l'une par le quart inférieur de l'humérus, l'autre par le tiers supérieur du scapulum; elle forme un quadrilatère charnu assez considérable. Cette région comprend la portion du bras ayant pour base osseuse le corps de l'humérus ou os à moelle. Coupée, transversalement, elle donne des tranches appelées « boîtes à moelle ».

f) *Pointe de paleron ou derrière de paleron*: constituée par l'extrémité supérieure de l'épaule depuis le tiers supérieur de l'omoplate. Cette région comporte une partie du cartilage de prolongement du scapulum, dont l'autre partie reste sur les basses-côtes.

g) *Talon de collier*: bloc de viande assez irrégulier situé en dedans et en avant de la pointe du paleron et comprenant: la terminaison du grand dentelé, l'angulaire de l'omoplate et les portions cervicales du trapèze et du rhomboïde.

7. — **PLAT DE CÔTES**: c'est la région correspondant à peu près au tiers moyen des parois thoraciques et comportant par conséquent, comme base osseuse, la partie moyenne des côtes.

Il se subdivise en trois parties :

a) *Plat de côtes de la surlonge*: qui va de la première à la troisième côte. On remarque à sa face externe une large surface de section intéressant le grand dentelé et l'angulaire de l'omoplate (dont le reste rentre dans le talon de collier) qui porte le nom de « pièce parée ».

b) *Plat de côtes découvert*: portion du tiers moyen du thorax situé sous l'épaule et allant de la quatrième à la septième ou huitième côte.

c) *Plat de côtes couvert*: allant de la huitième à la onzième ou douzième côte, comportant à sa face externe et surtout en avant une portion importante du muscle grand dorsal, appelée « dessus de côtes ».

8. — *Surlonge*: région vertébrale correspondant au plat de côtes de la surlonge, constituée par le corps des trois premières vertèbres dorsales et l'extrémité supérieure des trois premières côtes.

9. — *Train de côtes*: Constitué par la région vertébrale de la quatrième à la onzième ou douzième vertèbre dorsale et par l'extrémité supérieure des côtes correspondantes. Les principaux muscles qu'on y rencontre sont l'illio-spinal et le transverse épineux.

Les douzième et treizième vertèbres dorsales, ainsi que l'extrémité supérieure des côtes correspondantes peuvent rester sur l'aloyau.

Il se divise en deux parties :

- a) *Train de côtes découvert* : allant de la quatrième à la septième côte. On désigne sous le nom de basses-côtes la surlonge et le train de côtes découvert.
- b) *Train de côtes couvert* : allant de la septième à la onzième ou douzième côte.

10. — **ALOYAU** : région dorso-lombaire allant de la douzième ou treizième côte jusque vers le milieu du sacrum.

Il se divise en quatre parties :

- a) *Le filet* : situé au-dessous des apophyses transverses des vertèbres lombaires et de l'ilium. Il est constitué par les muscles grand psoas, petit psoas, psoas-iliaque, carré des lombes et parfois inter-transversaire des lombes. Il ne comporte pas d'os. La partie antérieure, mince et large, constitue *la queue de filet*; la partie moyenne prend le nom de *milieu de filet*, et la partie postérieure celui de *tête de filet*, formée surtout par le psoas-iliaque.
- b) *Le faux-filet* : constitué par les muscles qui combleront la gouttière sus-lombaire (ilio-spinal transversaire épineux).
- c) *Rumsteack ou romstek ou rumpsteack* : région faisant suite au faux-filet et comportant comme base osseuse l'ilium et la moitié antérieure du sacrum.
- d) *Bavette d'aloyau* : partie latérale du flanc faisant suite en arrière au plat de côtes couvert et comportant, comme principal muscle, le petit oblique de l'abdomen. On y ajoute parfois le muscle tenseur du fascia lata, qui porte le nom d'aiguillette. On peut trouver, dans la portion la plus antérieure de la bavette d'aloyau la partie moyenne de la dernière ou des deux dernières côtes.

11. — **CULOTTE** : région située en arrière du rumsteack et comportant comme base osseuse la moitié postérieure du sacrum, les premières vertèbres coccygiennes, une partie de l'ischium, du col de l'ilium et du sommet du fémur.

12. — **LE GLOBE** : région de la cuisse ayant pour base osseuse le fémur et une partie du coxal ; il se divise en trois parties :

a) *Le tende de tranche*: situé à la face interne de la cuisse et ne comportant guère comme os que la région du bassin la plus voisine de la symphyse pelvienne. Il est surtout constitué par le demi-membraneux, le droit interne et le grand adducteur de la cuisse.

b) *La tranche grasse*: formant la région antéro-externe de la cuisse. Elle comprend quatre parties:

1° *La nourrice* ou région rotulienne.

2° *Le rond de tranche grasse*, situé en avant et formé par le muscle droit antérieur.

3° *Le dessous de tranche grasse*, plus dur, situé à la face externe et constitué par le muscle vaste externe.

4° *Le mouvant*, situé à la face interne et constitué par les muscles vaste interne, pectiné et crural antérieur.

c) *Le gîte à la noix ou semelle*: formant la face postéro-externe de la cuisse et constitué surtout par le demi-tendineux et les deux portions du long vaste.

On le divise en trois parties:

a) *Le premier morceau ou faux morceau de gîte* formé par le tiers inférieur du gîte à la noix.

b) *Le tende de gîte* formé par la majeure partie du long vaste.

c) *Le rond de gîte* formé par le demi-tendineux et une bandelette du long vaste.

13. — **GITE-GITE DE DERRIÈRE**: région jambière allant du tarse à l'articulation fémoro-tibio-rotulienne. Elle comporte le tibia et le péroné. Le jarret, ou région tarsienne, qui lui fait suite jointe à l'extrémité inférieure du tibia, prend le nom de *crosse*.

Coupe du Veau

1. — COLLET ou COLLIER : Région du cou allant de la tête à l'entrée de la poitrine et comportant les sept vertèbres cervicales.

2. — POITRINE : Partie inférieure de la cage thoracique comprenant la région sternale et l'extrémité inférieure des sept ou huit premières côtes.

3. — TENDRON : Extrémité inférieure des cinq ou six dernières côtes avec leur cartilage de prolongement et une portion de la paroi abdominale.

4. — EPAULE : Membre antérieur complet jusqu'à l'articulation carpienne, comportant le scapulum, l'humérus, le radius et le cubitus.

5. — CARRÉ DE CÔTES : Composé des vertèbres dorsales et de l'extrémité supérieure des côtes.

Il se divise en trois parties :

a) *Côtes découvertes* : comprenant les cinq premières côtes.

b) *Côtes couvertes* : comprenant, comme chez le mouton :

1^o *Côtes secondes* : les 6, 7, 8 et 9^{es} côtes.

2^o *Côtes premières* : les 10, 11, 12 et 13^{es} côtes.

6. — LA LONGE : Région lombo-sacrée avec la partie correspondante de la paroi abdominale.

Elle comprend deux parties :

a) *Le rognon*, région lombaire avec ses six vertèbres.

b) *Le cœur de longe*, région sacrée avec le sacrum.

7. — LE QUASI ou CUL DE VEAU : ou os barré ; fait suite au cœur de longe et comprend, comme parties osseuses, une partie du pubis avec la cavité cotyloïde et la tête du fémur.

8. — LA ROUELLE : S'entend de toute la région de la cuisse ayant pour base osseuse la partie moyenne du fémur. Cette région, quand elle est vendue sans os, prend le nom de noix de veau (escalopes).

Le *Talon de rouelle* est la partie de la cuisse correspondant à l'extrémité inférieure du fémur.

9. — **LE JARRET** : Région jambière allant du tarse à l'articulation fémoro-tibio-rotulienne. Il se divise en deux parties :

- a) *La crosse* : région tarsienne avec le quart inférieur du tibia.
 - b) *Le milieu de jarret* : allant de la crosse à l'articulation rotulienne.
-

Coupe du Mouton

1. — **COLLET ou COLLIER** : Région du cou allant de la tête à l'entrée de la poitrine et comportant les sept vertèbres cervicales.

2. — **EPAULE** : Membre antérieur complet jusqu'à l'articulation carpienne, comportant le scapulum, l'humérus, le radius et le cubitus.

3. — **POITRINE** : Comprend la région sternale et ce qui reste des côtes après qu'on a séparé le carré de côtelettes. Elle comprend aussi le diaphragme et la portion de paroi abdominale située en avant d'un plan partant de la dernière vertèbre dorsale et perpendiculaire à la colonne vertébrale. La région moyenne des côtes s'appelle le *Haut de côtelettes*.

4. — **CARRÉ DE CÔTELETTES** : Composé des vertèbres dorsales et de l'extrémité supérieure des côtes.

Il se divise en :

- a) *Côtelettes découvertes*, qui comprennent les cinq premières côtes avec une portion du cartilage de prolongement du scapulum sur les deux premières (Côtelettes bouchères).
- b) *Côtelettes couvertes*, qui se divisent en :
 - 1° *Côtelettes secondes*, comprenant les 6, 7, 8 et 9^{es} côtes.
 - 2° *Côtelettes premières*, comprenant les 10, 11, 12 et 13^{es} côtes.

5. — **LE FILET** : Région lombaire comportant les six ou sept vertèbres lombaires et la portion charnue de la paroi abdominale correspondante. On peut y rencontrer en arrière l'angle externe de l'ilium.

6. — LE GIGOT ENTIER : comprenant :

- a) *La selle* : qui s'entend de la région sacrée et de la partie charnue de la paroi abdominale correspondante. Elle comporte comme base osseuse le sacrum et la partie antérieure du coxal, séparé un peu en avant de l'articulation coxo-fémorale.
 - b) *Le Gigot raccourci* : qui comprend le reste du membre postérieur jusqu'à la région tarsienne y comprise.
-

Coupe du Porc

Les seuls morceaux vendus couramment à l'état de porc frais dégraissé sont les suivants :

FILET MIGNON : groupe de muscles situés au-dessous des apophyses transverses des vertèbres lombaires et de l'ilium et correspondant au filet chez le bœuf.

FAUX-FILET : région lombaire après enlèvement du filet mignon et comportant comme base osseuse les vertèbres lombaires.

CÔTELETES : région dorsale comprenant les neuf dernières vertèbres dorsales et la partie supérieure des côtes correspondantes.

GRILLADE : région de l'encolure et région dorsale jusqu'à la cinquième vertèbre dorsale, y compris la partie supérieure des cinq côtes correspondantes.

Il nous est d'autant plus facile de commenter les dispositions qu'on vient de lire et qui depuis plus de deux ans déjà régissent à Rennes la question du prix de la viande, qu'elles n'ont subi de la part des Commissions préfectorale et municipale qui nous avaient chargé de les préparer que des retouches insignifiantes et de pure forme.

Cet arrêté établit en fait une véritable taxation et se trouve être, par conséquent, juridiquement inattaquable (Loi des 19 et 22 juillet 1791, art. 30 ; Loi du 5 avril 1884, art. 97 § 3).

Mais c'est une taxation qui a ceci de particulier qu'elle est automatique et, de plus, effectivement *applicable et appliquée*

(c'est plus rare qu'on ne pense) parce que la légitimité des prix maxima qu'elle fixe ne peut plus être attaquée par personne.

Voyons comment, dans une commune, on peut aboutir à la rédaction et à la publication d'un texte analogue, sous réserve bien entendu des modifications qu'on peut lui faire subir en tenant compte des conditions locales.

Un peu avant la fermeture de la Boucherie municipale (1), une réunion est provoquée par le Maire à l'effet d'arriver à une entente avec les bouchers. A cette réunion peuvent être invités ou convoqués :

Le Préfet ou son délégué (en général le Directeur départemental des Services vétérinaires ou le Directeur des Services agricoles, de préférence les deux si possible).

Le Vétérinaire Directeur de l'Abattoir, Régisseur des boucheries municipales.

Trois délégués des bouchers.

Un délégué des marchands de bestiaux sur pied.

Un délégué des bouchers en gros (chevillards).

Un délégué des charcutiers.

Au cours de cette première réunion qui sera fondamentale, il importera que les représentants de l'Administration soient bien documentés, car il faudra régler une fois pour toutes plusieurs questions dont dépendra entièrement la Réglementation à intervenir. Ces questions sont :

1° La dénomination des morceaux et leur répartition en groupes.

2° La fixation des prix de base.

(1) A Rennes, depuis 12 ans, elle n'a jamais cessé de fonctionner. En réalité si elle réussit à couvrir ses frais en ce moment, c'est que, comme je le montrerai plus tard, elle n'a plus rien de municipal. Elle est entre les mains d'un boucher qui, moyennant de gros avantages consent à subir un vague contrôle de la part de l'Administration. Néanmoins elle n'est pas complètement inutile puisque nous collaborons à l'établissement de ses barèmes et qu'ainsi elle sert d'exemple aux bouchers de la ville, notamment en maintenant toujours ses prix au dessous (0 fr. 50 par kilo environ) des maxima imposés par l'arrêté du 8 avril 1927.

3° La détermination des coefficients.

4° La marque des qualités.

5° La question des viandes inférieures.

6° L'affichage des tarifs et l'indication des qualités à l'étal.

1° *La dénomination des morceaux et leur répartition en groupes.*

Toute la réglementation va porter sur le prix des différents morceaux désignés chacun selon le vocable qui lui est habituellement attaché dans la région où on opère.

Or aucun texte, aucune convention même ne fixe la désignation, la présentation, les limites et le mode de coupe des morceaux destinés à être mis en vente. C'est l'arbitraire le plus complet.

A quoi nous servira-t-il d'affecter des prix à la culotte et au rumsteack (1), au rognon et au cœur de longe, si le boucher lui, applique à chacun de ces morceaux une seule des dénominations citées, ou même un vocable qui lui est particulier et qu'au besoin il aura créé pour la circonstance. Rien ne peut l'en empêcher.

C'est pourquoi la première chose à faire, sans quoi tout contrôle et toute sanction deviendraient impossible, est de s'enquérir du mode de coupe propre à la région afin de fixer les limites de chacun des morceaux, de leur donner un nom particulier et d'interdire leur mise en vente sous une autre forme et un autre qualificatif (2). (Art. 8, 1^{er} §.)

Ensuite, et après entente avec les bouchers, tous les morceaux destinés à être vendus au même prix seront réunis en autant de groupes affectés chacun d'un coefficient. D'un commun accord, on aura intérêt à faire en sorte que les groupes soient aussi peu nombreux que possible (7 à Rennes pour le bœuf) uniquement pour raison de simplification.

2° *La fixation des prix de base.* (Art. 1^{er}) :

Le prix de base pour chaque espèce sera le prix de revient du

(1) Rumsteack ou romsteack, de Rump-steack, morceau de croupe, ce qui est une désignation très exacte.

(2) Ce n'est pas un petit travail. Et quelles discussions entre bouchers ! Meilleure preuve de la nécessité de cette mesure.

kilogramme de viande nette et les éléments sur lesquels on basera son évaluation seront :

1) Les prix du bétail sur pied relevés dans les marchés de la région et la campagne environnante.

2) Le rendement moyen en viande nette calculé d'après des expériences aussi nombreuses que possible, faites à l'abattoir de la ville.

3) Le prix de vente du cinquième quartier calculé d'après le cours officiel des cuirs, des suifs, et les prix auxquels les abats sont livrés aux tripiers.

4) Les frais de transport, d'abatage, les taxes réglementaires, etc., qui s'attachent à chaque espèce.

L'établissement de ce prix, qui sera le seul élément variable du système, donnera toujours lieu au sein de la Commission des mercuriales à des discussions très animées entre les représentants des marchands de bestiaux sur pied, des chevillards et des bouchers, dont les intérêts sont souvent opposés, ce qui est tout à fait salubre pour la connaissance de la vérité.

Du reste, ce prix de base, dans une grande ville tout au moins, sera toujours facile à contrôler, car il devra cadrer avec les cours du marché en gros qui, du fait que la clientèle du chevillard est uniquement composée de bouchers, gens des plus avertis en la matière, sont toujours très voisins du cours vrai.

3°. *La détermination des coefficients :*

Rien de plus facile ; mais comme c'est grâce à eux que les prix normaux obtenus par le moyen de la Boucherie municipale vont être maintenus indéfiniment, il est nécessaire de les déterminer une fois pour toutes à la première séance de la Commission et avant la fermeture définitive de la Boucherie municipale (1).

Les deux éléments de détermination de ces coefficients ne sont qu'une question de constatation pure et simple.

(1) Toutes les décisions prises en vue de la réglementation de la vente des viandes pour pouvoir être appliquées d'une façon effective devront être *très solidement basées* et, pour rester en toute occasion opposables aux intéressés devront toujours être prises contradictoirement avec eux.

L'Administration présentera aux intéressés deux tableaux : sur le premier figureront les prix de revient du kilogramme de viande nette tels qu'ils ont pu être constatés dans la localité depuis 6 mois ou un an par exemple (1). Sur le deuxième figureront les prix de vente au détail du kilogramme de chacun des différents morceaux tels qu'ils auront été relevés pendant la même période dans le plus grand nombre possible de boucheries de la ville (2).

En divisant les chiffres du deuxième tableau par le chiffre correspondant du premier, on obtiendra les coefficients cherchés.

Exemple : Au moment où le bœuf de première qualité valait 7 fr. 50 le kilogramme de viande nette, les prix de vente constatés dans les boucheries étaient en moyenne :

Filet : 16 fr. 50 à 17 francs. Tende de tranche : 11 francs à 11 fr. 50. Milieu de poitrine : 7 fr. 50 à 8 francs.

Les coefficients seront pour ces morceaux :

$$\frac{16,50 \text{ ou } 17}{7,50} = 2,25 \quad \frac{11 \text{ ou } 11,50}{7,50} = 1,50 \quad \frac{7,50 \text{ ou } 8}{7,50} = 1 \text{ fr.}$$

Après une courte discussion on arrondit un peu les chiffres comme ci-dessus, et l'essentiel de la réglementation est accompli.

En été, en raison de la difficulté à vendre certains morceaux et des pertes subies pour avarie, on pourra augmenter les coefficients afférents aux premiers groupes et diminuer ceux des groupes de vente difficile (art. 5).

(1) Ces prix seront indiscutables grâce à la comptabilité de la Boucherie municipale et aux nombreuses constatations qui auront été faites en toutes occasions aux Abattoirs de la Ville ou sur les marchés. Les mercuriales fournies par les journaux seront toujours contestées par les intéressés et ne sont d'aucun secours.

(2) A cet effet on conservera précieusement les annonces, les articles-reclame faits par les bouchers dans les journaux locaux en vue de démontrer par exemple que leurs prix ne diffèrent pas ou même sont inférieurs à ceux des Boucheries municipales. J'ai remarqué que sortis au moment opportun, au cours d'une discussion, ces documents faisaient toujours leur petit effet.

4° *La marque par qualité.* (Art. 2.) :

C'est le point vraiment délicat du problème, mais c'est la base nécessaire de toute réglementation et à un moment donné, nous avons pensé limiter à ce seul sujet le présent travail.

Nous nous bornerons pour l'instant à l'exposé sommaire de quelques considérations purement pratiques.

1) Il faut faire rentrer tous les animaux présentés dans un nombre de qualités aussi limité que possible.

Il est bien évident que, strictement, il faudrait faire presque autant de qualités que d'animaux (1), mais en pratique nous estimons qu'on peut se borner à cinq : Qualité extra, première qualité, deuxième qualité, troisième qualité, qualité inférieure (ou viande inférieure, ou viande non classée).

Ces cinq qualités suffisent dans la pratique, car là encore, comme pour les proportions, le boucher, s'il est abandonné à lui-même ne fera jamais varier ses prix avec chaque animal entrant dans sa boutique, bien que, malgré tous ses efforts pour rester aussi égal que possible dans ses achats, il n'arrivera jamais à tuer des animaux de qualité exactement identique, ils oscilleront toujours autour d'une qualité moyenne et les écarts se compenseront d'une semaine à l'autre. Il en sera de même pour la marque des qualités ; tous les animaux marqués première qualité par exemple ne seront pas identiques, loin de là, mais ils pourront être groupés, en meilleur et en moins bon, autour d'une première qualité moyenne qu'il faudra bien avoir dans l'œil pour conserver la plus grande égalité *de main* possible. « Vous avez la main dure aujourd'hui, Monsieur l'Inspecteur », entendrez-vous souvent (2).

(1) Nous avons pensé pendant un certain temps à affecter et à marquer chaque animal d'une note variant de 0 à 20 correspondant à sa qualité et à combiner cette note avec le coefficient pour l'obtention des prix de vente. Nous montrerons plus tard que cette méthode est un peu compliquée mais plus juste et parfaitement réalisable théoriquement tout au moins.

(2) Vous entendrez encore bien d'autres choses, toujours les mêmes, et je regrette de n'avoir pas la place suffisante ici pour faire assister le lecteur à une séance de marque des viandes par qualités dans un abattoir un soir de grande tuerie. Ce serait pourtant tout à fait instructif pour celui qui désirerait s'initier au métier.

2) Les prix de base devront toujours être fixés d'une façon suffisamment serrée et plutôt — si on le peut — légèrement au-dessous de la vérité, de façon à faciliter la tâche — difficile et ingrate entre toutes — de celui qui sera chargé de séparer les qualités et qui ainsi, pourra, sans grands dommages pour le consommateur, se montrer un peu plus large dans ses appréciations.

3) Les prix de base des différentes qualités ne devront pas présenter entre eux un écart trop grand, écart qui dans la réalité des choses n'existe pas du tout. Si en effet le prix de base de la deuxième qualité est très inférieur au prix de base de la première, lorsqu'on se trouve en présence d'un animal à la limite des deux qualités, ce qui est très fréquent, on est obligé d'hésiter pour le mettre dans l'une plutôt que dans l'autre. Avec des prix trop différents on est amené, suivant qu'on se trouve à avoir la main plus ou moins dure à ce moment-là, à faire sur un animal des différences de plusieurs centaines de francs au préjudice du boucher ou du consommateur.

4) Il conviendra de caractériser les qualités aussi nettement que possible dans l'arrêté même qui devra être beaucoup plus sévère et exigeant qu'on ne le sera dans la pratique, le texte étant surtout destiné à servir de couverture et de retraite en cas de différend.

5) Pour éviter les contestations qui ne manqueront pas de s'élever au début, les premières séances d'estampillage des qualités seront faites en présence de délégués des bouchers.

Voici à titre l'exemple la lettre que j'adressais alors aux bouchers :

*« Le Vétérinaire Inspecteur, Directeur de l'Abattoir,
à Monsieur le Président du Syndicat des Patrons
bouchers de Rennes,*

« La nouvelle réglementation de la vente des viandes (Arrêté municipal du 7 avril 1927) étant surtout basée sur la marque par qualités, j'ai l'honneur de vous demander, afin d'éclairer définitivement les intéressés sur la façon dont il sera procédé à cette opération et d'éviter dans la suite tout malentendu entre l'Administration et les bouchers, de bien vouloir désigner deux de vos collègues pour assister à la marque des

viandes par qualité, jeudi 21 avril, à partir de 17 heures, à l'Abattoir, et vendredi 22 avril, aux Halles Sainte-Anne et des Lices, à partir de 7 h. 30.

« Soyez assuré, etc... ».

6) Les décisions de l'Inspecteur chargé du service *devront être sans appel*. C'est à cette seule condition qu'il doit accepter une tâche aussi lourde, aussi difficile, aussi grosse de responsabilité et pour laquelle on doit lui faire suffisamment confiance pour que son autorité n'ait jamais à subir la moindre atteinte.

Toutes les réglementations de ce genre ne vaudront jamais que par les personnes chargées de les appliquer et, qu'on le veuille ou non, devront toujours revêtir plus ou moins l'aspect d'une sorte de dictature.

5° *La question des viandes de qualité inférieure :*

On a intérêt à profiter d'une réglementation qui envisage la marque des qualités pour régler cette question souvent si embarrassante pour l'Inspecteur (art. 3).

En ce temps de vie chère on ne saurait être trop économe et, question de salubrité mise à part - il faut éviter avec soin de perdre les calories nombreuses que renferment encore les viandes maigres. C'est uniquement une question de prix. Une réglementation, tout en évitant les tromperies sur la qualité, grâce aux précautions prises (affichage très apparent, bouchers spécialement autorisés et surveillés, etc.), rendra à toute une catégorie d'habitants et à tous les inspecteurs des viandes les plus grands services. Elle mettra ces derniers à l'abri des critiques aussi fréquentes qu'injustifiées de gens qui n'y entendent rien et leur permettra de donner aux viandes ne présentant pas d'altérations suffisantes pour baser une saisie, mais qui ne sont déjà plus des viandes normales pour l'étal, une destination réglementaire qui remplacera pour eux l'institution si difficile à implanter en France et pourtant si utile du *Frei-bank* allemand.

Conformément à cette méthode, certains étaux spécialement surveillés, vendent à Rennes à un public qui fait queue pour être servi, des viandes maigres (bœuf, veau, mouton) des chèvres, des moutons légèrement douvés, des veaux un peu jeunes, etc...

La masse imposante des clients montre que cette institution rend à la population de réels services. Les petites bourses y trouvent, en connaissance de cause, des pot au feu, des ragoûts à partir de 2 francs le kilogramme et parfois moins.

Personne ne s'en est jamais plaint.

Dans le texte primitif, nous avons proposé pour cette viande l'estampille V. I. (viande inférieure), c'est M. Anjubault, préfet d'Ille-et-Vilaine, qui a préféré la marque N. C. (non classée) comme moins susceptible d'en détourner le public.

Voici le modèle de la demande qui doit être adressée au Maire par les bouchers désirant vendre de la viande N. C. :

« Monsieur (nom, prénoms, adresse) a l'honneur de demander à Monsieur le Maire de Rennes, conformément à l'article 3 de l'Arrêté municipal du 7 avril 1927, l'autorisation de mettre en vente sur le territoire de la ville de Rennes des viandes non classées et déclare se soumettre par avance à toutes décisions prises par l'Autorité municipale concernant la préparation, l'exposition, la vente, la manipulation et le transport des dites viandes.

A....., le..... 19..

(Signature).

6° *L'affichage des tarifs et l'indication des qualités à l'état :*

L'affichage des tarifs est indispensable et facile à obtenir.

On tâchera, sans qu'il soit légal ni nécessaire de l'exiger, de faire en sorte que tous les bouchers se procurent des tableaux d'affichage identiques; c'est le meilleur moyen d'obtenir l'indication des listes complètes des morceaux et d'éviter les grillages plus ou moins volontairement illisibles tracés sur une petite ardoise suspendue dans la boutique et destinée plutôt à éviter un procès-verbal qu'à renseigner le client.

Il suffit de faire imprimer en gros caractères les listes des morceaux répartis en groupes conformément à l'arrêté (art. 4). Ces listes vendues très bon marché, sont collées sur la partie gauche de planchettes de même longueur. Le bord droit de la planchette est peint en noir pour permettre d'y inscrire à la craie les prix correspondants en face de chaque groupe.

Pour que le client soit parfaitement renseigné, il est tout

également nécessaire qu'il connaisse la qualité de la viande qu'il achète et le boucher sera tenu de l'indiquer par des étiquettes mobiles implantées dans les principales pièces de demi-gros exposées dans sa boutique (art. 7).

Cette dernière obligation est beaucoup plus difficile à obtenir des bouchers que la simple indication des prix.

Avant l'Arrêté, tous les bouchers arboraient sur leur viande de larges plaques portant les mentions : viande extra, viande de premier choix, première catégorie, etc...

Mais quand il s'agit de placer l'étiquette de deuxième qualité, c'est tout différent et, à Rennes, il a fallu de multiples procès-verbaux (80 en une semaine) pour en faire prendre l'habitude aux intéressés.

Il est une ruse très courante que les agents vérificateurs devront savoir déjouer. C'est celle qui consiste pour un boucher à rentrer chez lui un animal de première qualité dont tous les morceaux seront bien en vue et un animal de deuxième qualité, détaillé aussitôt son arrivée dans la boutique pour qu'il soit plus difficile à identifier et qui sera vendu *en mélange avec le premier*. Opération bien facile ! Pauvres clients, ne vous en prenez qu'à vous.

APPLICATION EFFECTIVE DE LA REGLEMENTATION

LES RÉSULTATS

L'Arrêté une fois en vigueur, il faut en assurer l'application stricte et veiller notamment à ce que les tarifs soient respectés.

A cet effet, des visites fréquentes et inopinées seront faites dans les boucheries de la ville par un agent de la police municipale — toujours le même pour qu'il se spécialise rapidement — accompagné d'un fonctionnaire du Service d'Inspection suffisamment compétent.

Au début, de nombreuses infractions seront relevées ; toutes devront être constatées par des procès-verbaux après un premier avertissement.

L'expérience montre que le nombre des infractions diminue rapidement et qu'au bout d'un mois ou deux au plus, l'Arrêté fonctionne normalement sans difficultés, mais il ne faut s'attendre à aucune collaboration de la part du public, *au contraire*.

Les infractions portent surtout sur les points suivants :

1° Défaut d'indication des qualités.

2° Défaut d'affichage des prix.

3° Vente au-dessus du tarif.

4° Vente au-dessus des prix affichés (art. 8, 4° § ; affiche portant des prix inférieurs à la taxe, mais uniquement pour servir d'appât).

5° Indication d'une qualité supérieure à celle fixée par le service compétent. (C'est plus grave, car on peut faire ici l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes).

Depuis plus de deux ans que fonctionne à Rennes la réglementation qui vient d'être exposée, c'est la paix la plus parfaite qui règne sur la question de la viande.

Son principal avantage, c'est son automatisme.

Les Commissions des mercuriales où ne se discutent plus guère que le chiffre des prix de base à appliquer sont devenues extrêmement calmes, et après y avoir expédié en un quart d'heure au plus l'ordre du jour prévu on y parle maintenant, très courtoisement, de tout autre chose.

Quant à la Sous-Commission du veau (c'est ainsi qu'on l'appelle) qui fonctionne tous les samedi matin (art. 1^{er}), elle ne fait perdre de temps à personne. Les prix de base sont si faciles à constater et si peu discutables, que le vétérinaire-inspecteur suffit à son fonctionnement, assisté d'un délégué des bouchers, toujours le même, qui appose sa signature sous le procès-verbal rédigé à l'avance, non sans avoir fait remarquer bien entendu qu'on ne se montre guère généreux vis-à-vis des bouchers, ce qui est faux, et que dans bien d'autres villes ils vendent leur viande beaucoup plus cher qu'à Rennes, ce qui est vrai.

L'arrêté au début de son application a pourtant subi quelques attaques. Elles se ramènent à une seule :

On a dit qu'en fixant ainsi des prix maxima cet arrêté,

comme toutes les taxations, allait faire monter les prix de la viande. Trois ordres de faits sont venus apporter la réponse :

1° Dès les premiers jours, les nombreux procès-verbaux dressés pour vente *au-dessus* du tarif montrèrent bien ce qui se serait passé si on avait abandonné toute espèce de précautions, et que loin de faire monter le prix de la viande l'arrêté avait eu pour effet et tout de suite, de le faire baisser dans de nombreux cas.

2° Lorsque pour une raison ou pour une autre, les conditions locales deviennent telles que le jeu automatique de la réglementation fixe des prix maxima trop élevés, la dite réglementation *n'empêche nullement* l'action modératrice des lois générales qui régissent le libre commerce.

Les deux lettres ci-dessous en donneront la preuve :

« A Monsieur Roux, Vétérinaire-Inspecteur, Directeur de l'Abattoir,

« Dans une réunion de Commission, tenue hier soir, un certain nombre de conseillers municipaux ont fait remarquer que les prix indiqués par les dernières mercuriales paraissaient si élevés que de nombreux bouchers, à Rennes, vendaient à des prix sensiblement inférieurs aux prix maxima prévus par les dites mercuriales.

« Monsieur le Maire m'a prié de vous signaler ces observations à toutes fins utiles.

« Veuillez agréer, etc...

« *Le Secrétaire Général* ».

« Le Vétérinaire-Inspecteur, Directeur de l'Abattoir,
à Monsieur le Maire de Rennes.

« MONSIEUR LE MAIRE,

« Comme suite à la lettre du 21 février dernier de Monsieur le Secrétaire général me signalant que certains bouchers de la ville vendaient leur viande à des prix inférieurs aux maxima fixés par les mercuriales, j'ai l'honneur de vous rendre compte de ce qui suit :

« Il y a toujours eu des bouchers vendant au-dessous des maxima prévus, et cette situation constitue une bonne réponse

à ceux qui prétendaient que la taxation telle qu'elle fonctionne ici aurait pour effet comme toutes les taxations d'uniformiser les prix sur la base des maxima fixés.

« Actuellement, le veau sur pied est très cher et je puis citer un boucher qui vend la viande de veau de première qualité, toutes catégories, à 9 francs le kilogramme alors qu'il valait encore 11 francs ce matin en gros, et que nos mercuriales fixent comme prix de base 10 fr. 50.

« Quand la viande sur pied devient brusquement très cher comme en ce moment et surtout quand il s'agit du veau, le public *cesse d'acheter* et pour maintenir sa clientèle, le boucher est obligé de vendre *momentanément à perte* certains morceaux des premiers groupes qui autrement lui resteraient.

« C'est ce fait qui a frappé certains conseillers municipaux, fait absolument normal et prévu.

« Nos tarifs justifiés et légitimés par les cours sur pied continuent d'être ceux auxquels les bouchers ont *le droit* de vendre leur viande *s'ils le peuvent*, sans que le public puisse se plaindre d'être lésé.

« La réaction du public et le jeu normal de la concurrence, nullement gênés, on le voit, par notre réglementation, font profiter le consommateur de cet état de chose. Nous n'avons même pas à nous en occuper. Que le consommateur profite de temps en temps de l'embarras des bouchers, tant mieux pour lui, mais notre rôle consiste seulement à veiller qu'en tout temps il ne puisse être lésé.

« Veuillez agréer, etc... »

3° Enfin le tableau reproduit ci-dessous montrera que si on admet pour notre monnaie un coefficient de dévalorisation au moins égal à cinq, la viande peut-être considérée, à Rennes, comme *vendue moins cher* qu'avant la guerre.

**TABLEAU COMPARATIF DES PRIX DE LA VIANDE
AU DÉTAIL EN 1914 ET EN 1928, A RENNES**

BCEUF		1914	1928 (MARS)		COEFFICIENT D'AUGMENTATION	
			Prix donné par le coeffi- cient normal.	Prix donné par le coeffi- cient d'été.	en temps normal.	en été Juin, Juil- let, Août, Septembre
1 ^{er} Groupe	Filet	2.25	8.45	9.35	3.75	4.15
2 ^o Groupe	Faux-filet Rumsteack Entrecôte sans os	1.50	6.55	7.50	4.36	5. »
3 ^o Groupe	Tende de tranché Aiguillette Tranche grasse Pièce parée	1.25	5.65	6.30	4.52	5.20
4 ^o Groupe	Côtes raccourcies Hampe, Onglet Bavette d'ailoyau Pointe de Flanchet	1. »	5.15	5.15	5.15	5.15
5 ^o Groupe	Gîte à la noix Culotte Macreuse Jumeaux	0.90	4.70	4.65	5.22	5.16
6 ^o Groupe	Pointe de paleron Basses côtes Plat de côtes Tendrons Milieu de poit Flanchet Gîte-gîte de devant et de derrière	0.80	3.75	3.55	4.69	4.18
7 ^o Groupe	Collet Gros bout de poi- trine Gharollaise Queue Joue Nourrice	0.50	1.90	1.90	3.80	3.80

Coëfficient moyen d'augmentation } en temps normal : 4,999
en été..... : 4,666

VEAU		1914	1928	COEFFICIENT d'augmentation
1 ^o Groupe	Escalope sans os Noix de veau	1.50	7.90	5.26
2 ^o Groupe	Rouelle avec os Côtelettes première Epaule sans os	1. »	6.75	6.75
3 ^o Groupe	Quasi, cul de veau Rognon Cœur de longe Côtelettes deuxièmes Poitrine	0.90	5.65	6.27
4 ^o Groupe	Epaule avec os Basses côtes (côtes découvertes)	0.75	5.05	6.73
5 ^o Groupe	Collet Milieu de Jarret	0.60	4.50	7.50

Coefficient d'augmentation moyen : 6.50

MOUTON				
1 ^o Groupe	Gigot raccourci Filet Côtes premières	1.50	7.70	5.13
2 ^o Groupe	Gigot entier Epaule Selle Côtes secondes	1.40	6.60	4.71
3 ^o Groupe	Poitrine Collet	1. »	5.50	5.50

Coefficient d'augmentation moyen : 5.11

PORC				
1 ^o Groupe	Filet mignon	1.30	8.25	6.34
2 ^o Groupe	Faux-Filet	1.15	7.70	6.69
3 ^o Groupe	Côtelettes Grillades	1.15	7.15	6.21

Coefficient d'augmentation moyen : 6.41

Les prix pour 1914 sont les prix maxima qui étaient pratiqués par les principales boucheries de Rennes.

Les prix indiqués pour 1928 sont également des prix maxima qu'il est interdit de dépasser.

Le public a connaissance de ces prix chaque lundi par la presse et s'il paye plus cher, il en est le seul responsable.

Les coefficients d'augmentation sont plus élevés en ce qui concerne les trois dernières espèces pour des raisons toutes particulières :

Pour le porc et le mouton, c'est en raison de la rareté croissante du produit qui augmente *les prix de base* et que les municipalités sont contraintes de subir.

Pour le veau, le coefficient 6,50 est dû à ce que malgré tout, en raison de l'abondance des expéditions sur Paris, nous supportons à Rennes le contre-coup de l'exagération que tout le monde constate dans les boucheries de la Capitale où malheureusement la lutte est à peu près impossible.

CONCLUSIONS

Le présent travail n'est qu'un schéma.

Nous avons délibérément omis de traiter tout ce qui se rapporte au côté purement doctrinal de la question malgré l'extrême intérêt qui s'y attache et qui nous y ramènera certainement un jour.

Nous nous sommes très peu occupé ici de ce qui a déjà été dit ou fait sur ce sujet.

On trouvera ci-après une bibliographie assez abondante et qui nous a beaucoup instruit mais dont nous n'avons pour ainsi dire rien laissé transpirer dans tout ce qui précède. Nous ne saurions trop conseiller cependant à tous ceux que la question intéresse d'en faire leur profit.

En résumé, il résulte de tout ce que nous avons dit que :

1° La lutte contre la cherté de la viande au détail semble durer depuis toujours et on en trouve la trace dans les temps les plus reculés.

2° Elle est possible, efficace et nécessaire.

3° Elle ne peut être que municipale.

4° Elle doit atteindre trois objectifs :

a) Faire l'éducation du consommateur.

b) Arriver à la connaissance du « juste prix ».

c) L'imposer et en assurer la pratique indéfinie.

3° Pour atteindre ces objectifs, les moyens de choix sont :

a) Des cours et exercices pratiques dans les écoles de jeunes filles et des conférences pratiques aux ménagères de la ville.

b) La création de boucheries municipales.

c) La cristallisation du juste prix obtenu, par la méthode des coefficients.

d) Une stricte application des mesures édictées.

Ce mode de réglementation a reçu la sanction d'une expérience déjà longue. Il continue à donner entière satisfaction à Rennes, ville de 85.000 habitants dont on a pu dire à un moment donné qu'elle était la ville de France où la viande était vendue le moins cher.

Nous savons que beaucoup de municipalités sont encore en quête d'une méthode ; nous venons de leur en présenter une dont les résultats, faciles à constater, sont réellement encourageants.

Nous serions heureux d'apprendre par la suite, que certaines d'entre elles tout au moins, ont pu en tirer quelque profit.

Vu : *Le Doyen*,
H. ROGER.

Vu : *Le Président*
BALTHAZARD.

Vu et permis d'imprimer :
Le Recteur de l'Académie de Paris,

CHARLÉTY.

BIBLIOGRAPHIE

- Registre d'audience de la grande Boucherie.* (Bibliothèque nationale, cabinet des titres, n° 760).
- DELAMARE, Conseiller examinateur du Roi au Châtelet de Paris : *Traité de la Police*, 4 volumes.
- FAGNIEZ GUSTAVE : *Documents relatifs à l'Histoire de l'Industrie dans l'ancien temps.*
- GIRY : *Histoire de la Ville de Saint-Omer et de ses institutions jusqu'au XIV^e siècle.*
- Ordonnances franc-comtoises.* : 1343, 1477.
- HOUARD : *Dictionnaire de la coutume de Normandie.*
- BÉCHAUD : *Le Droit municipal au Moyen-Age*, 2 vol.
- LEVASSEUR : *Histoire des classes ouvrières avant et après 1789.*
- RAYNOUARD : *Histoire du Droit municipal en France*, 2 vol.
- VIOLET : *Histoire des Institutions politiques et administratives en France*, 3 vol.
- MOROT : *De la réglementation des viandes de boucherie du XII^e au XVI^e siècle.*
- A. DES CILLEUL : *Le Socialisme municipal à travers les siècles.*
- GAILLIER : *Histoire de la Boucherie Caennaise sous l'ancien régime.*
- PLEINDOUX : *Les Maîtres des victuailles en Arignon sous la domination des Papes.*
- A. LIAUTEY : *La hausse des prix et la lutte contre la vie chère au XVI^e siècle.*
- E. L'HOMMELÉ : *L'évolution des municipalités.*
- PION : *Le Commerce de la Boucherie.*
- BOUVIER : *Les Régies municipales.*
- GUYOT V. : *La gestion de l'Etat et les Municipalités.*
- HARRIS : *Le régime municipal dans les divers pays.*
- MATER : *Le Socialisme municipal ou conservateur.*
- GAUCHERON : *Etude sur l'œuvre économique des municipalités.*
- MERCIER : *Les exploitations municipales, industrielles et commerciales.*
- P. DE FRANCOLINI : *Les Régies municipales.*

E. BRÈS : *De la municipalisation des services d'intérêt public en Italie.*

MATAJA VICTOR : *Le Socialisme municipal.*

E. MOUTET : *Etude sur le socialisme municipal anglais.*

F. PASSELECQ : *Le Socialisme commercial en Belgique.*

ROGER LOUIS : *Le domaine industriel des Municipalités.*

L. STEHELIN : *Essais de socialisme municipal.*

A. BOUET : *Le Municipalisme.*

P. LEROY-BEAULIEU : *L'Etat moderne et ses fonctions.*

— *Le Collectivisme.*

— *Le Socialisme.*

— *Traité théorique et pratique d'économie politique.*

— *L'Administration locale en France et en Angleterre.*

E. BRÈS : *Les Régies et les concessions commerciales en Belgique.*

NÉZARD : *Les Régies municipales.*

NÉZARD : *Le Socialisme municipal.*

J. STUART MILL : *La Liberté.*

LOUIS SONNET : *Utopies économiques.*

ABEL : *De l'organisation régionale des Services publics.*

G. PINAROLI : *Sur l'utilité d'une nomenclature unique pour la coupe des viandes de boucherie.* (La Clinica Vétérinaria, juin 1926).

NÉZARD, RENARD, ESMEIN, LARNAUDE, HAURIU, DUGUIT, etc. : *Ouvrages classiques de Droit public.*

Revue d'hygiène alimentaire et d'industries animales.

Revue d'hygiène alimentaire et d'alimentation rationnelle de l'Homme.

Revue l'Economie politique

Journal des Economistes.

L'Economiste Français.

Journal de la Boucherie du Sud-Ouest.

Journal du Syndicat de la Boucherie de Paris et du Département de la Seine.

Dans la plupart des ouvrages mentionnés et surtout dans les ouvrages historiques, le lecteur trouvera une abondante bibliographie à laquelle il pourra se reporter.

TABLE DES MATIÈRES

Avant-propos	5
Historique	7
Les objectifs à atteindre :	11
I. — L'éducation du consommateur.....	12
II. — La lutte contre l'arbitraire du boucher.....	17
<i>Première phase</i> : Détermination des prix normaux.....	18
A) Le prix normal.....	18
B) La Boucherie municipale.....	30
<i>Deuxième phase</i> : Comment imposer et maintenir la justification des nouveaux prix.....	38
Application effective de la Réglementation : Les Résultats.....	62
Conclusions.....	69
Bibliographie	70
